

NX58H9500WS
NX58H9950WS

Slide-In Gas Range

User manual

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

SAMSUNG



WARNING: If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury, or death.

- **DO NOT** store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:**
  - **DO NOT** try to light any appliance.
  - **DO NOT** touch any electrical switch.
  - **DO NOT** use any phone in your building.
  - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
  - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency, or the gas supplier.

Anti-tip device





⚠ WARNING

ALL RANGES CAN TIP, RESULTING IN PERSONAL INJURY.

TIPPING RANGES CAN CAUSE BURNS FROM SPILLS, PERSONAL INJURY, AND/OR DEATH.

INSTALL AND CHECK THE ANTI-TIP BRACKET USING THE INSTRUCTIONS AND TEMPLATE SUPPLIED WITH THE BRACKET.

- To prevent accidental tipping of the range, attach an approved anti-tip device to the floor. (See Installing the Anti-Tip Device in the Installation Instructions.) Check for proper installation by carefully tipping the range forward. The anti-tip device should engage and prevent the range from tipping over.





- If the range is pulled out away from the wall for any reason, make sure the anti-tip device is reengaged after the range has been pushed back into place.
- Follow the installation instructions found in the Installation Manual. Failure to follow these instructions can result in death, serious personal injury, and / or property damage.
- To prevent the range from tipping, do not step/sit/lean on the door or drawer.

Key features

Bigger is better

With a capacity of 5.8 cubic feet, this Samsung gas oven range offers more space than many other leading brands in the United States and Canadian markets. The enhanced capacity means a better cooking experience.





A cooktop with 5 burners

Power burners, simmer burners, as well as a center oval burner provide flexible cooktop heat for a variety of cookware. The center oval burner delivers heat evenly over a large area, and provides the optimum temperatures for griddle cooking.

Enhanced convenience with easy maintenance

The Samsung gas oven range combines all the benefits of 3 separate home appliances - gas range, gas oven, and warming drawer - to maximize customer convenience with its careful, stylish design.



Contents



Important safety information

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

- All electrical and gas equipment with moving parts can be dangerous. Please read the important safety instructions for this appliance in this manual. The instructions must be followed to minimize the risk of injury, death, or property damage.
- Save this manual. Please Do Not Discard.

Symbols used in this manual

	**WARNING:** Hazards or unsafe practices that may result in severe personal injury or death.
	**CAUTION:** Hazards or unsafe practices that may result in electric shock, personal injury, or property damage.
	**NOTE:** Useful tips and instructions

These warning icons and symbols are here to prevent injury to you and others. Please follow them explicitly. After reading this section, keep it in a safe place for future reference.

State of California Propositoin 65 Warning

- This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer and reproductive toxicity.
- Gas appliances can cause low-level exposure to Proposition 65 listed substances, including but not limited to, benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot, substances resulting from the incomplete combustion of natural gas or LP fuels.



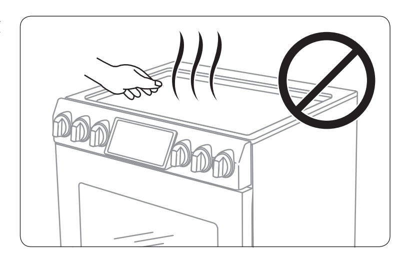
Commonwealth of Massachusetts

- This product must be installed by a licensed plumber or gas fitter qualified or licensed by the State of Massachusetts. When using ball-type gas shut-off valves, you must use the T-handle type. Multiple flexible gas lines must not be connected in series.



General safety

 **WARNING** To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, obey the following precautions.



- **Do not touch** any part of the range, including but not limited to, oven burners, surface burners, or interior surfaces during or immediately after cooking.
- **Know** the location of the gas shut-off valve and how to shut it off.
- **Make sure** the **anti-tip device** is properly installed on the range. See the installation instructions for more information.
- **Do not let children near** the range. Do not let children go into the range or onto the range. Do not let children play with the range or any part(s) of the range. Do not leave children unattended in an area where the range is in use. For children's safety, we recommend utilizing the control/door lockout feature.
- **Remove** all packaging materials from the range before operating to prevent ignition of these materials. Keep all packaging materials out of children's reach. Properly dispose the packaging materials after the range is unpacked.
- **Do not store** any object of interest to children on the cooktop or backguard of the range. Children climbing on the range to reach items could be killed or seriously injured.



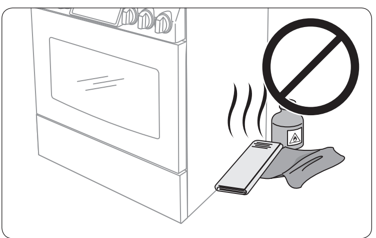

- **Do not operate** the range if the range or any part of the range is damaged, malfunctioning, or missing parts.
- **Do not use** the range as a space heater. Use the range for cooking only.
- **Do not use** oven cleaners or oven liners in or around any part of the oven.
- **Use** only dry pot holders.
- **Do not use** the range to heat unopened food containers.
- **Do not strike** the oven glass.
- When disposing of the range, **cut off** the power cord and **remove** the door.
- **Unplug** or **disconnect** power before servicing.
- **Make sure** all meat and poultry is cooked thoroughly. Meat should always be cooked to an internal temperature of 160 °F (71 °C). Poultry should always be cooked to an internal temperature of 180 °F (82 °C).



Fire safety



WARNING To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, obey the following precautions.



- **Do not store, place, or use** flammable or combustible materials such as paper, plastic, pot holders, linens, curtains, gasoline or other flammable vapors or liquids near the range.
- **Do not wear** loose fitting or hanging garments while using the range.
- To avoid grease buildup, **regularly clean** the vents.
- **Do not let** pot holders or other flammable materials touch a heating element. Do not use a towel or other bulky cloths in place of a pot holder.
- **Do not use** water on a grease fire. To put out a grease fire, turn off the heat source and smother the fire with a tight-fitting lid or use a multipurpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If a grease fire should occur in the oven, **turn off the oven** by pressing the **OFF/CLEAR** button. **Keep** the oven door closed until the fire goes out.
  If necessary, **use a** multipurpose dry chemical or foam-type **fire extinguisher**.
- **Do not heat** unopened food containers - buildup of pressure may cause container to burst and result in injury.




Gas safety

WARNING To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, obey the following precautions.

If you smell gas:

- **Close the valve** and do not use the range.
- **Do not light** a match, candle, or cigarette.
- **Do not turn on** any gas or electric appliances.
- **Do not touch** any electrical switches or plug a power cord into an outlet.
- **Do not use** any phone in your building.
- **Evacuate** the room, building, or area of all occupants.
- **Immediately call** your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

Checking for gas leaks

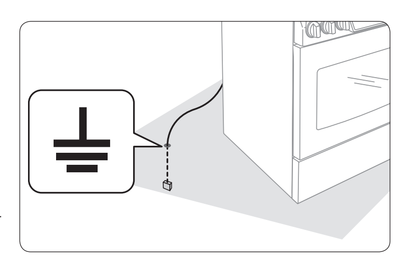
- Leak testing of the appliance shall be conducted according to the manufacturer's instructions. **Do not use** a flame to check for gas leaks. Use a brush to spread a soapy water mixture around the area you are checking. If there is a gas leak, you will see small bubbles in the soapy water mixture at the leak point.





Electrical and grounding safety

WARNING To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, obey the following precautions.



- Plug into a grounded 3-prong outlet.
- **Do not remove** the ground prong.
- **Do not use** an adapter or an extension cord.
- **Do not use** a damaged power plug, power cord, or loose power outlet.
- **Do not modify** the power plug, power cord, or power outlet in any way.
- **Do not put** a fuse in a neutral or ground circuit.
- Use a dedicated 120-volt, 60-Hz, 20-amp, AC, fused electrical circuit for this range. A time-delay fuse or circuit breaker is recommended. Do not plug more than one appliance into this circuit.
- **Do not connect** the ground wire to plastic plumbing lines, gas lines, or hot water pipes.
- This range **must be Earth grounded**. In the event of a malfunction or breakdown, grounding will reduce the risk of electrical shock by providing a path for the electric current. This range is equipped with a cord having a grounding plug. The plug must be firmly plugged into an outlet that is properly installed and grounded in accordance with the local codes and ordinances. If you are unsure whether your electrical outlet is properly grounded, have it checked by a licensed electrician.
- The range is supplied with a 3-pronged grounded plug. This cord must be plugged into a mating, grounded 3-prong outlet that meets all local codes and ordinances. If codes permit the use of a separate ground wire, we recommend that a qualified electrician determine the proper path for this ground wire.
- Electrical service to the range must conform to local codes. Barring local codes, it should meet the latest ANSI/NFPA No. 70 – Latest Revision (for the U.S.) or the Canadian Electrical Code CSA C22.1 – Latest Revisions.
- It is the personal responsibility of the range owner to provide the correct electrical service for this range.



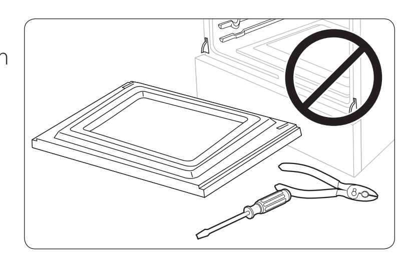





Installation safety



WARNING To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, obey the following precautions.



- Have your range installed and properly grounded by a **qualified installer**, in accordance with the installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.
- **Do not attempt** to service, modify, or replace your range or any part of your range unless it is specifically recommended in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.
- Always use new flexible connectors when installing a gas appliance. **Do not use** old flexible connectors.
- **Make sure** the anti-tip device is properly installed on the range. See the installation instructions for more information.
- Due to the size and weight of the range, have **two or more people** move the range.
- **Remove** all tape and packaging materials.
- **Remove** all accessories from the cooktop, oven, and/or lower drawer. Grates and griddles are heavy. Use caution when handling them.
- **Make sure** no parts came loose during shipping.
- **Make sure** your range is correctly installed and adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) you will use. For your range to utilize LP gas, the installer must replace the 5 surface burner orifices and 2 oven orifices with the provided LP orifice set, and reverse the GPR adapter. These adjustments must be made by a qualified service technician in accordance with the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. The qualified agency performing this work assumes the gas conversion responsibility.
- Installation of this range must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA.54, latest edition. In Canada, installation must conform with the current Natural Gas Installation Code, CAN/CGA-B149.1, or the current Propane Installation Code, CAN/CGA-B149.2, and with local codes where applicable. This range has been design-certified by ETL according to ANSI Z21.1, latest edition, and Canadian Gas Association according to CAN/CGA-1.1, latest edition.





Location safety

WARNING To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, obey the following precautions.



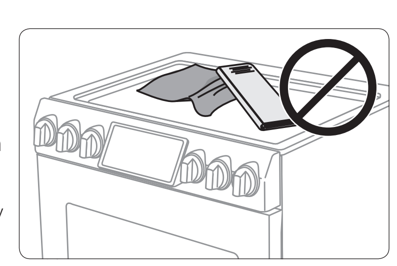
- This range is for indoor, household use only. **Do not install** the range in areas exposed to the weather and/or water.
- **Do not install** the range in a place which is exposed to a strong draft.
- Select a level, well-constructed floor that can support the range's weight. Synthetic flooring, such as linoleum, must withstand 180 °F (82 °C) temperatures without shrinking, warping, or discoloring. **Do not install** the range directly over interior kitchen carpeting unless a sheet of ¼ inch plywood or a similar insulator is placed between the range and carpeting.
- Select a location where a grounded, 3- prong outlet is easily accessible.
- If the range is located near a window, **do not hang** long curtains or paper blinds on that window.
- For the range to ventilate properly, make sure the range's vents are not blocked, and that there is enough clearance at the top, back, sides, and underneath the range. The vents allow the necessary exhaust for the range to operate properly with correct combustion.
- **Make sure** the wall coverings around the range can withstand heat up to 200 °F (93 °C) generated by the range.
- Cabinet storage above the surface of the range should be avoided. If cabinet storage above the range is necessary: allow a minimum clearance of 40 inches (102 cm) between the cooking surface and the bottom of cabinets; or install a range hood that projects horizontally a minimum of 5 inches (12.7 cm) beyond the bottom of the cabinets.




Cooktop safety



WARNING To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, obey the following precautions.

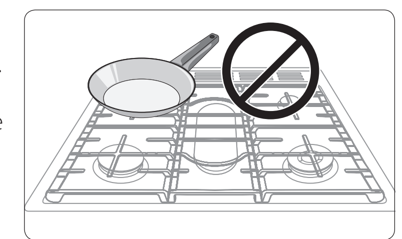


- **Make sure** all burners are off when not in use.
- **Do not use** aluminium foil to line the grates or any part of the cooktop.
- **Do not leave** burners unattended on medium or high heat settings.
- Before igniting, **make sure** all burner caps are properly in place and all burners are level.
- **Always use** the LITE position when igniting the burners and make sure the burners have ignited. If ignition fails, turn the knob to OFF and wait until the gas has dissipated.





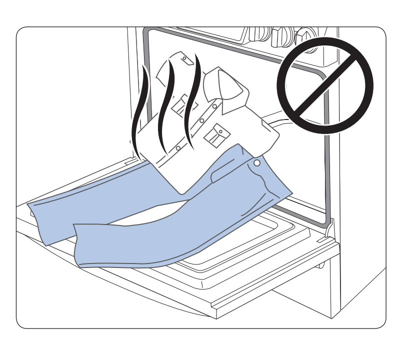
- When you set a burner to simmer, **do not turn** the knob quickly. Make sure the flame stays on.
- **Do not place** any objects other than cookware on the cooktop.
- This cooktop is designed to cook with a wok or wok ring attachment. If foods are flamed, they should only be flamed under a ventilation hood that is on.
- Before removing or changing cookware, turn off the burners.
- Remove food and cookware immediately after cooking.
- Before removing any parts of the burner for cleaning, make sure the range is off and completely cool.
- After cleaning the burner spreader, **make sure** it is completely dry before re-assembling.
- **Make sure** the spark mark on the dual burner spreader is placed beside the electrode when it is assembled.
- To avoid carbon monoxide poisoning, **do not pour** water into the cooktop well while cleaning.
- Select cookware that is designed for top-range cooking. Use cookware that is large enough to cover the burner grates. Adjust the burner flames so that the flames do not extend beyond the bottom of the cookware.
- To avoid cookware discoloration, deformity, and/or carbon monoxide poisoning, **do not use** cookware that is substantially larger than the grate.
- **Make sure** cookware handles are turned to the side or rear of the cooktop, but not over other surface burners.
- Stand away from the range while frying.
- Always heat frying oils slowly, and watch as they heat. If you are frying foods at high heat, carefully watch during the cooking process. If a combination of fats or oils is to be used during frying, mix them together before heating.
- Use a deep-fryer thermometer whenever possible. This prevents overheating the fryer beyond the smoking point.
- Use a minimum amount of oil when shallow pan-frying or deep-frying. Avoid cooking unthawed food or food with excessive amounts of ice.
- Before moving cookware full of fats or oils, make sure it has completely cooled.
- To prevent delayed eruptive boiling, always allow heated liquids to stand at least 20 seconds after you have turned off the burner so that the temperature in the liquid can stabilize. In the event of scalding, follow these first aid instructions:
  1) Immerse the scalded area in cool or lukewarm water for at least 10 minutes.
  2) Do not apply any creams, oils, or lotions.
  3) Cover with a clean, dry cloth.
- Place the pot on ther center of the grate. On ther Left Rear burner, do not place a pot more than 9" diameter. If you place a oversized at a wrong position, It might disturb the cooling air discharge or make flame on the burner undesired.





Oven safety

WARNING To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, obey the following precautions.



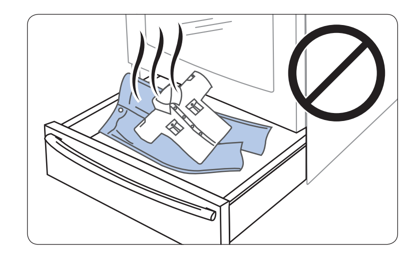
- **Do not use** the oven for non-cooking purposes such as drying clothes or storage. Use the oven for cooking only.
- **Make sure** the inner portion of the split oven-rack is in the proper position within the outer rack.
- **Make sure** the oven racks are placed on the same level on each side.
- **Do not damage, move, or clean** the door gasket.
- **Do not spray** water on the oven glass while the oven is on or just after you have turned it off.
- **Do not use** aluminium foil or foil liners anywhere in the oven. Do not use aluminium foil or like material to cover any holes or passages in the oven bottom or to cover an oven rack.
- Stand away from the oven when opening the oven door.
- Keep the oven free from grease buildup.
- When repositioning the oven racks, **make sure** the oven is completely cool.
- **Only use** cookware that is recommended for use in gas ovens.
- To avoid damaging the burner control knobs, always bake and/or broil with the oven door closed.
- **Do not broil** meat too close to the burner flame. Trim excess fat from meat before cooking.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.






Warming drawer/lower drawer safety

WARNING To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, obey the following precautions.



- The warming drawer is designed to keep hot foods at serving temperature. Always start with hot food. Cold or room-temperature foods cannot be heated, warmed, or cooked in the warming drawer. Bacteria will grow very rapidly in food that is between 40 and 140 °F.
- **Do not use** the drawer for non-cooking purposes such as drying clothes or storage. Use the drawer for cooking purposes only.
- **Do not touch** the interior drawer surface or heating element.
- To avoid steam burns, use caution when opening the drawer.
- **Do not use** aluminium foil to line the drawer.
- **Do not use** the drawer in the oven. **Do not put** the drawer in the oven during a self-cleaning cycle.
- **Do not leave** containers of fat drippings in or near the drawer.

Self-cleaning oven safety

WARNING To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, obey the following precautions.



- The self-cleaning feature operates the oven at temperatures high enough to burn away food soils in the oven. The range is extremely hot during a self-cleaning cycle. **Do not touch** any surfaces of the range during a self-cleaning cycle.
- Keep children away from the oven during a self-cleaning cycle.
- Before starting a self-cleaning cycle, **remove** all racks, cookware, and utensils from the oven. Only porcelain-coated oven racks may be left in the oven.
- Before starting a self-cleaning cycle, wipe grease and food soils from the oven.
- **Do not self-clean** with the lower/warming drawer placed in the oven.
- When opening the door after a self-cleaning cycle, stand away from the oven.
- If the self-cleaning cycle malfunctions, turn off the oven, disconnect the power supply, and contact a qualified service technician.





Overview

Layout





1	Touch display	**8**	Warming drawer
2	Surface burner knobs (5 pcs)	**9**	Broil oven burner
3	Warming drawer knob (1 pc)	**10**	* Oven light
4	Surface burners	**11**	Convection fan / Convection heater
5	Oven vent	**12**	Oven rack system
6	Cooling vent	**13**	Bake oven burner
7	Removable oven door		



What's included

* Surface burner grates (3)

* Surface burners and caps (5)

* Flat rack (2)

* Temp probe (1)

* Griddle (1)

* Wok grate (1)

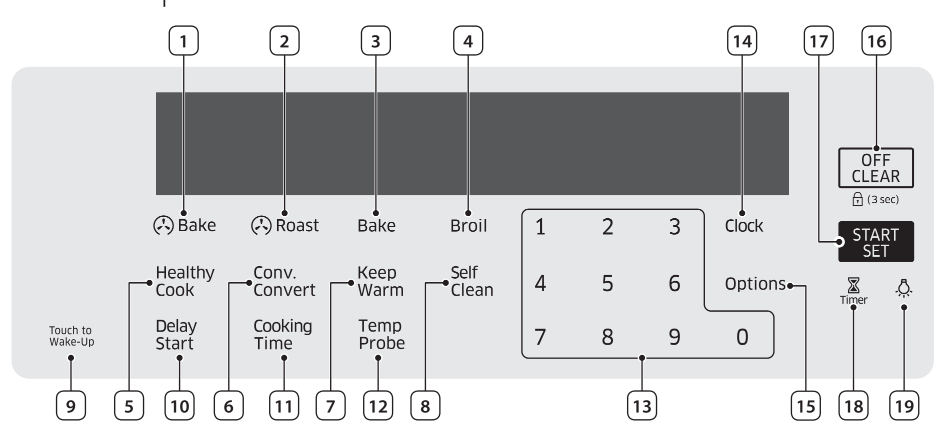
* Gliding rack (1)
NX58H9950WS Only

* Split rack (1)
NX58H9500WS Only

If you need an accessory marked with a *, you can buy it from the Samsung Contact Center (1-800-726-7864).



Control panel



1	**Convection Bake**	Activate convection baking for large amounts of food on multiple racks.
2	**Convection Roast**	Activate convection roasting for large cuts of meat.
3	**Bake**	Bake food evenly using the lower oven burner.
4	**Broil**	Broil food using the upper oven burner only.
5	**Healthy Cook**	Bring up the Healthy Cook recipes that are specially designed for different food types.
6	**Conv. Convert**	Switch between baking mode and convection baking mode.
7	**Keep Warm**	Keep cooked food warm at lower temperatures between 150 °F and 200 °F (66 °C and 93 °C).
8	**Self-Clean**	Burn off food residues at very high temperatures.
9	**Touch to Wake-Up**	Activate the control panel display.
10	**Delay Start**	Set the oven to start at a certain time.
11	**Cooking Time**	Set the cooking time.
12	**Temp Probe**	Activate the temperature probe mode.
13	**Numbers**	Use to set the time, temperature, or preset.
14	**Clock**	Set the clock time.
15	**Options**	Display the user 9 options available.
16	**OFF/CLEAR (Lock)**	Cancel the current operation but not the timer. Lock the control panel and the door to prevent accidents.
17	**START/SET**	Start a function or set the time.
18	**Timer**	Activate or deactivate the timer.
19	**Oven Light**	Turn on/off the oven light.








Before you start

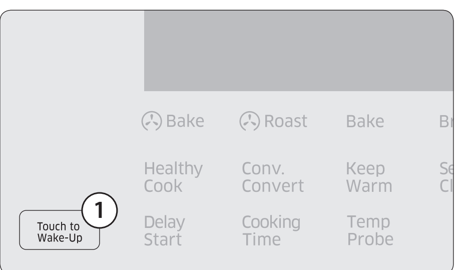
You should know about the following features and components before you use your range for the first time.

Display mode

Sleep

After 2 minutes of inactivity (or 1 minute when the oven is in standby mode), the control panel enters Sleep mode. In Sleep mode, the control panel stays inactive with just the time display until it is reactivated by the user.

Wake-Up



To activate the control panel, press **Touch to Wake-Up**. User preferences are available in this mode including the timer, oven light, and/or control lock.

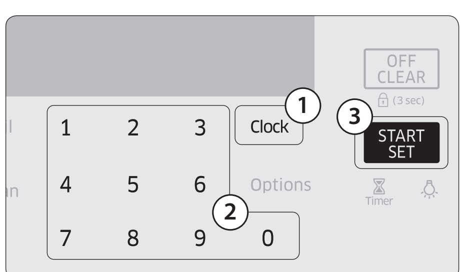





Clock

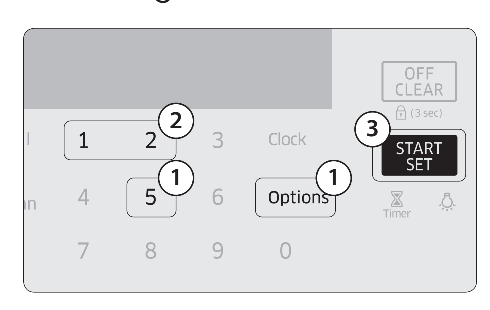
It is important to set the clock correctly to ensure automatic features work properly. This product supports two time formats: 12-hour (default) and 24-hour.

To set the clock time



1. Press the **Clock** button.
   To select AM/PM, press it again.
2. Enter the current time using the number pad.
3. Press the **START/SET** button to confirm the settings.

To change the time format



1. Press the **Options** button and then **5** on the number pad.
2. Press **1** for the 12-hour format or **2** for the 24-hour format.
3. Press the **START/SET** button.





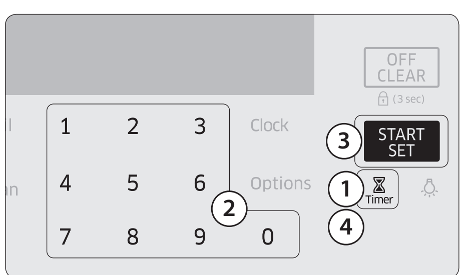
You can set/change the clock or the kitchen timer before you start a cooking mode or while most cooking modes are operating. However, you cannot set or change the time if a time based function is operating (Time Bake, for example) or the Sabbath option is enabled.





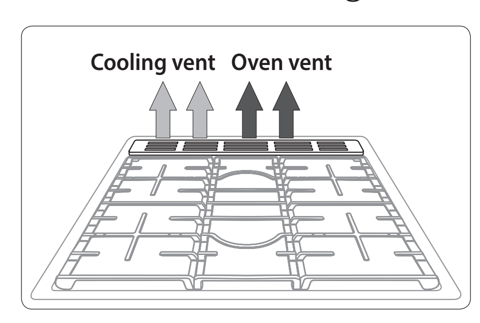
Kitchen timer

The kitchen timer gives you an extra timer you can use to time cooking tasks such a boiling eggs. It does not, however, start or stop any cooking operation. You can set the timer from 1 minute to 9 hours and 99 minutes.



1. Press the **Timer** button.
2. Enter a desired time using the number pad.
3. When done, press the **START/SET** or **Timer** button.
   To cancel the Timer settings, press the **Timer** button again.
4. When the set time elapses, the oven beeps and displays the "End" message. Press the **Timer** button to delete the message.

Oven vent/cooling vent



Both the oven vent and the cooling vent are located at the back of the oven range. Proper air circulation prevents combustion problems and ensures good performance.

- Do not block the vent or its surroundings with objects.
- Use caution when placing items near the vent. Hot steam can cause them to overheat or melt.

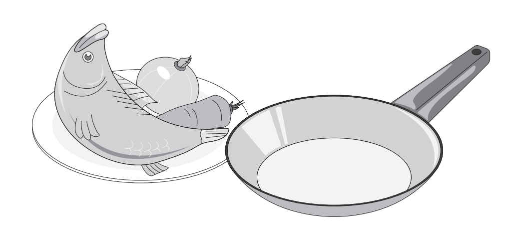





Gas range

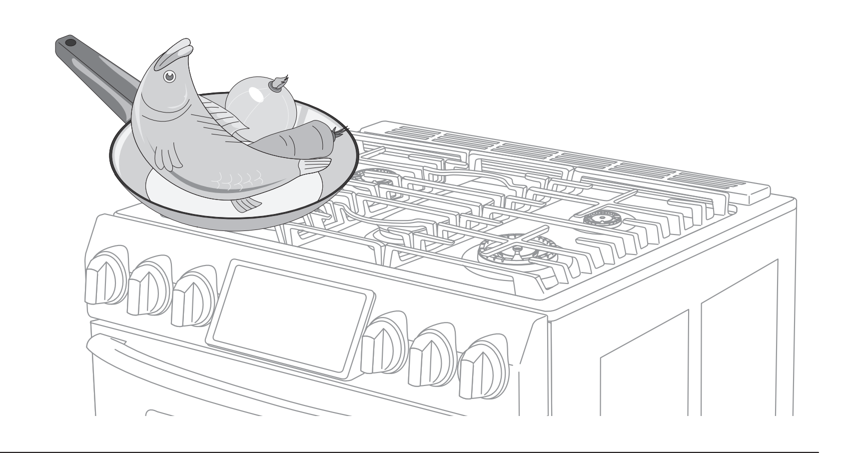
Step 1

Put all ingredients into a cooking container (pan, pot, etc).



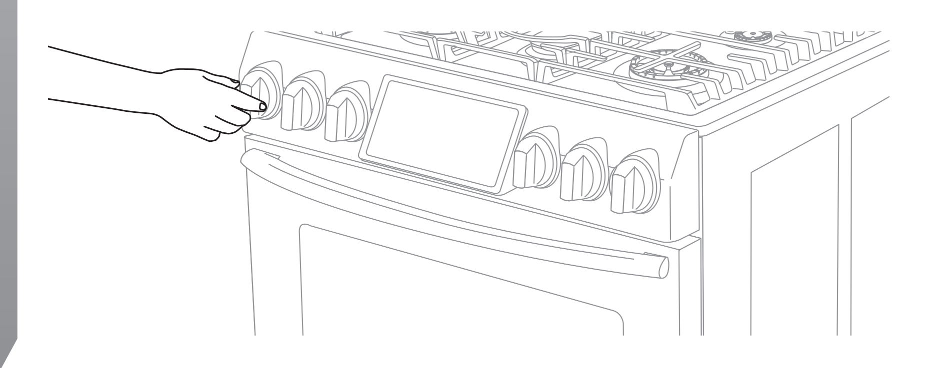
Step 2

Place the container on a surface burner.



Step 3

Ignite the surface burner.





Cookware

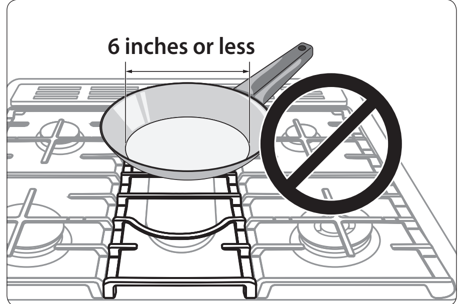
Requirements

- Flat bottom and straight sides
- Tight-fitting lid
- Well-balanced with the handle weighing less than the main portion of the pot or pan.

Material characteristics

- **Aluminum**: An excellent heat conductor. Some types of food may cause the aluminum to darken. However, anodized aluminum cookware resists staining and pitting.
- **Copper**: An excellent heat conductor but discolors easily.
- **Stainless steel**: A slow heat conductor with uneven cooking performance but is durable, easy to clean, and resists staining.
- **Cast-Iron**: A poor conductor but retains heat very well.
- **Enamelware**: Heating characteristics depend on the base material.
- **Glass**: A slow heat conductor. Use only glass cookware that is specified for top-of-range cooking or oven use.

Size limitations



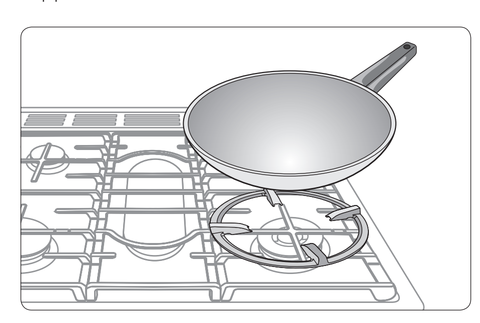


CAUTION Do not place a small pan or pot with a bottom diameter of about 6 inches or less on the center grate. This cookware may tip over. Use the rear burners for this small-sized cookware.

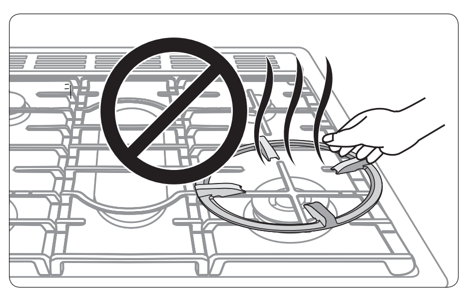


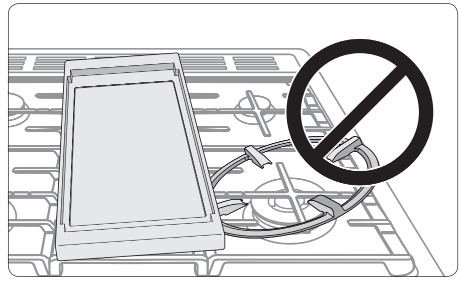
Wok grate

Woks are often used for stir frying, pan frying, deep frying, and poaching. The provided wok grate supports 12" to 14" woks.



1. Turn off all burners, and wait until the grates completely cool down.
2. Place the wok grate on either side grate.
3. Put a pan or pot on the wok grate. Make sure the pan or pot settles on the work grate.
4. Turn on the burner, and adjust the flame level as appropriate.





 **CAUTION**

- Do not remove the wok grate until the cooktop grates, surfaces, and wok grate completely cool down.
- When using the cooktop or oven, the wok grate on the cooktop may become very hot. Use oven gloves when placing or removing the wok grate.
- Do not use utensils with a flat bottom or with a diameter less than the wok ring diameter. The utensil may tip over.
- Do not use an oversized utensil. The burner flames may spread out, causing damage nearby.
- Do not use the wok grate with the griddle at the same time.

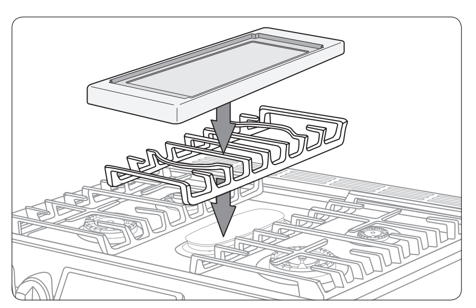






Griddle

The removable coated griddle provides an extra cooking surface. This is useful especially when cooking meats, pancakes, or other foods requiring a large cooking space.



The griddle is available only with the center burner on the center grate. Use caution when putting the griddle on the center grate.

It is advisable to preheat the griddle. See the table below.

Type of Food	Preheating Time	Preheat Condition	Cook Condition
Pancakes	5 min.	7 (HI)	6 (MED-HI)
Hamburgers	5 min.	7 (HI)	7 (HI)
Fried Eggs	5 min.	7 (HI)	6 (MED-HI)
Bacon	-	None	7 (HI)
Breakfast Sausages	5 min.	7 (HI)	7 (HI)
Grilled Cheese Sandwich	4 min.	7 (HI)	6 (MED-HI)



CAUTION

- Do not remove the griddle until the cooktop grates, surfaces, and griddle itself cool down.
- The griddle on the cooktop may become very hot when you use the cooktop or oven. Use oven gloves when placing or removing the griddle.
- The griddle is quite heavy because it is made of cast iron. Use both hands when placing or removing the griddle.
- Do not overheat the griddle. This can damage the coating of the griddle.
- Do not use metal utensils that can damage the griddle surface.
- Do not use the griddle for other purposes like a cutting board or storage.
- Do not cook excessively greasy foods. The grease may spill over.

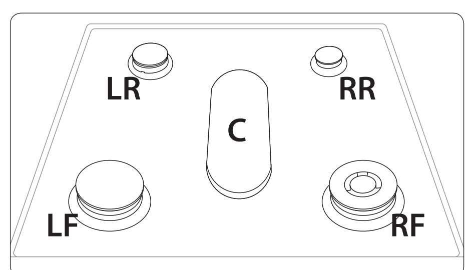


- Griddle settings may need to be readjusted over time.
- The griddle may discolor over time as it becomes seasoned with use.
- Do not leave the griddle rusty. Remove the rust before or during use of the griddle.





Gas burners



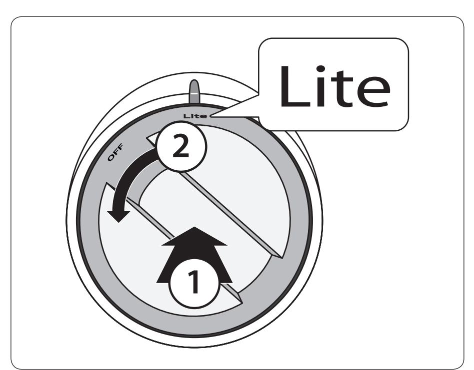
Each burner has a corresponding knob that enables you to set the flame level from LO to HI. In addition, each burner has a LITE setting that is designed only for ignition. The burner indicators are located above the corresponding knob, showing which burner the knob controls. Each burner is designed for specific cooking purposes.

Position	Purpose	Food type	Characteristics
Right Front (RF) 18,000 BTU (*NX58H9950WS 19,000 BTU)	Power heating/Low simmering	Boiling food, tomato sauce	Maximum output
Right Rear (RR) 5,000 BTU	Low simmering	Chocolate, casseroles, sauces	Delicate food that requires low heat for a long time
Center (C) 9,500 BTU	Grilling/Griddling	Pancakes, hamburgers, fried eggs, hot sandwiches	General-purpose cooking
Left Front (LF) 15,000 BTU	Quick heating	General	General-purpose cooking
Left Rear (LR) 9,500 BTU	General heating/Low simmering	General food, casseroles	General-purpose cooking






Ignition



Make sure all surface burners are properly installed.

1. Push in and turn the control knob to the **LITE** position. You will hear a “clicking” sound indicating the electronic ignition system is working properly.
2. After the surface burner lights, turn the control knob to shift it out of the **LITE** position and turn off the electronic ignition system.
3. Turn the control knob to adjust the flame level.

Manual ignition

You can ignite the burner manually in case of a power failure. Use caution when doing this.

1. Hold a long gas grill lighter to the surface burner you want to light.
2. Push in and turn the control knob for that burner to the **LITE** position. Turn on the grill lighter to ignite the burner.
3. After the burner is lit, turn the control knob to adjust the flame level.



Flame level

The flames on the burners should always stay under the cookware, and should not extend beyond the cookware bottom at any time.

 **WARNING** Flames larger than the cookware bottom may result in a fire or physical injury.

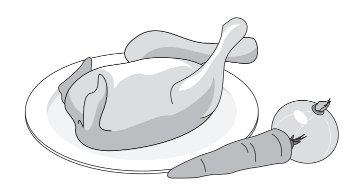




Gas oven

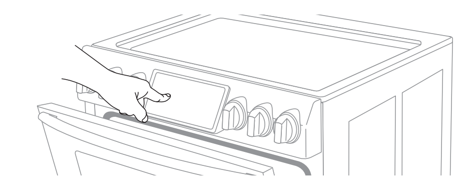
Step 1

Put all ingredients in a heat-safe container.



Step 2

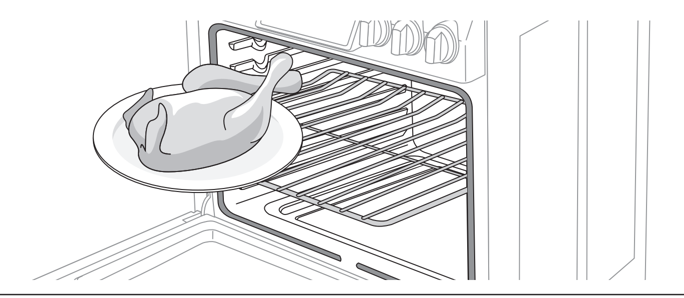
Select a cooking mode, and then start preheating.



Step 3

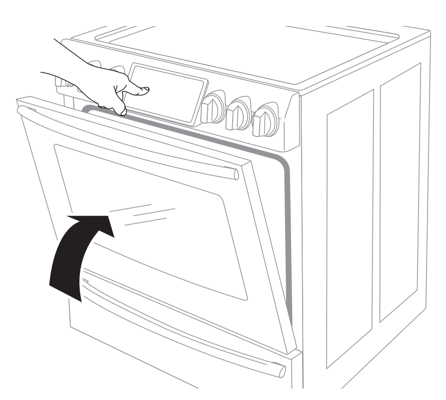
Place the container on a rack.





Step 4

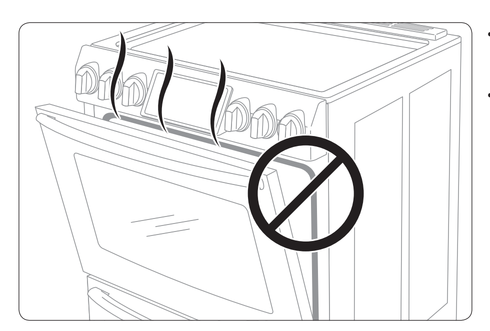
Close the door and start cooking.





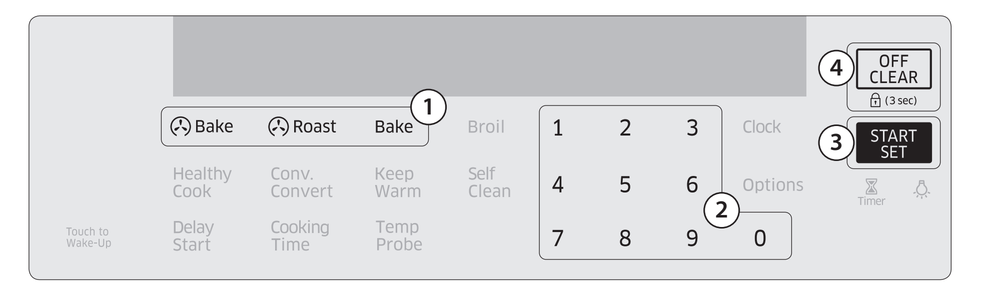


Cooking mode



- Make sure to close the door before you start cooking.
- **If you leave the door open for 30 seconds while the oven is in convection baking/ roasting, baking, broiling, Healthy Cook, or Favorite Cook modes, the oven burner shuts off. To restart the burner, close the door.**

Baking and roasting






1. Press the **Bake**, **Roast**, or **Bake** button.
2. If necessary, use the number pad to change the default temperature (350 °F). You can set the oven to any temperature from 175 °F to 550 °F.
3. Press the **START/SET** button.
   - The gas oven preheats until it reaches the temperature you set.
   - When preheating is complete, place the food in the gas oven, and then close the door.
4. When cooking is complete, press the **OFF/CLEAR** button, and then take out the food.


To change the temperature during cooking, repeat steps 1 through 3 above.



Limitations

Feature	Minimum	Maximum
Bake	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
Broil	Lo	Hi
Self-Clean	2 hours	5 hours
Convection Bake	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
Convection Roast	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
Keep Warm	-	3 hours
Warming Drawer	Lo	Hi
Healthy Cook	100 °F	550 °F

For Convection Bake or Convection Roast, use **Auto Conversion** to set the minimum temperature to 200 °F (95 °C) if necessary.

Convection cooking

The convection fan at the back of the gas oven circulates hot air evenly throughout the oven cavities so that food is evenly cooked and browned in less time than with regular heat.



Convection baking	• Ideal for foods being cooked using multiple racks. • Good for large quantities of food. • Provides the best performance for cookies, biscuits, brownies, cupcakes, cream puffs, sweet rolls, angel food cake, and bread. • Cookies bake best when cooked on flat cookie sheets. • When convection baking using a single rack, place the rack in rack position 3 or 4. • When convection baking using multiple racks, place the racks in positions 3 and 5(for Cake), 2 and 5(for Cookie). • The oven automatically adjusts the temperature for convection baking.
Convection roasting	• Good for larger, tender cuts of meat, uncovered. • For best performance, place a broiler pan and grid under the meat or poultry. The pan catches grease spills and the grid prevents grease spatters. • Heated air circulates over, under, and around the food. Meat and poultry are browned on all sides as if they were cooked on a rotisserie. • See the "Roasting guide" on page 32 for details.



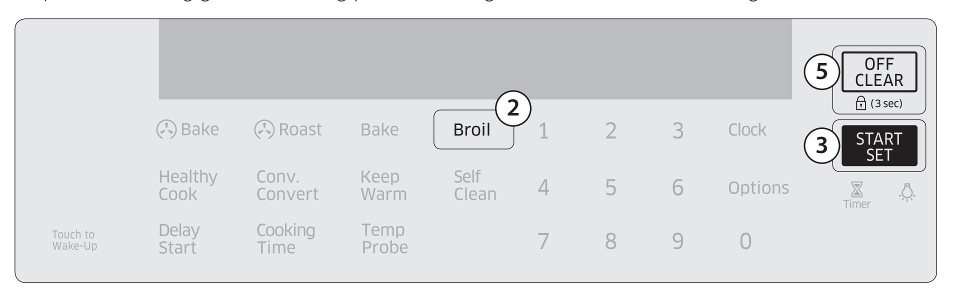
To change the programmed temperature, press the **Bake** or **Roast** or **Bake** button, and enter a new temperature. Then, press the **START/SET** button.





Broiling

Broiling uses the oven broil burner at the top of the oven to cook and brown food. Meat or fish must be put on a broiling grid in a broiling pan. Preheating for 5 minutes before broiling is recommended.



1. Put food on a broiling grid in a broiling pan, and then place the pan on the desired rack.
2. Press the **Broil** button once for high temperature broiling or twice for low.
3. Press the **START/SET** button to start cooking.
4. When one side of the food is browned, turn it over and start cooking the other side.
5. When broiling on both sides is complete, press the **OFF/CLEAR** button.



- Use the low temperature setting for poultry or thick cuts of meat to prevent overbroiling.
- In general, to prevent overbroiling, press the **Broil** button to switch from High to Low.
- Use caution when you open the oven door to turn over the food. The air escaping from the oven will be very hot.

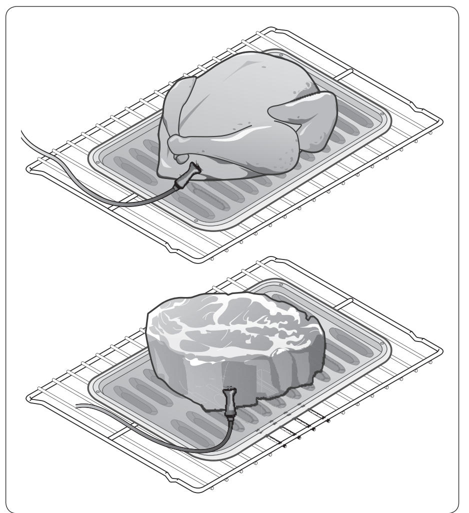




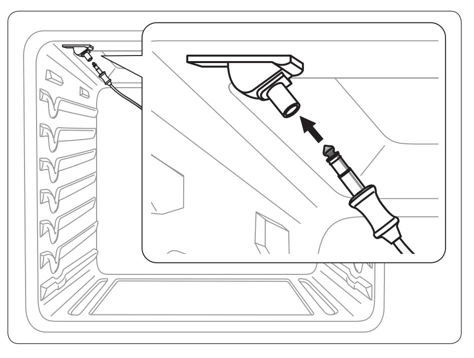

Temperature probe

The temperature probe lets you cook roasts and poultry to the exact internal temperature you want, taking the guess work out of determining whether a piece of meat is done or not.

You can use the temperature probe with the oven set to Bake, Convection Bake, or Convection Roast. When you use the temperature probe, the internal temperature is shown on the display when it reaches 100 °F.



1. Push the temperature probe into the meat so that the tip of the probe reaches the center of the meat.
- When you insert the temperature probe, make sure it does not contact bone, fat, or gristle.
- For bone-in meats, insert the probe into the center of the lowest and thickest portion of the piece.
- For whole poultry (turkey, large chickens, etc.), insert the probe into the thickest part of the inner thigh, parallel to the leg.
- If you activate Keep Warm after cooking is complete using the temperature probe, the meat's internal temperature will exceed your initial settings.
- If you remove the temperature probe while cooking is in process, the oven shuts off in 60 seconds.
- The temperature probe may not function properly if inserted into frozen food. (The temperature probe icon doesn't appear.)

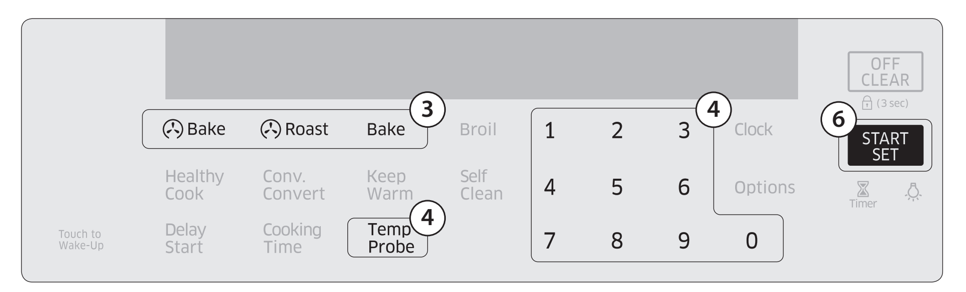


2. Insert the temperature probe plug into the socket on the top side wall of the oven.









3. Select the cooking operation (**Bake**, **Roast**, or **Bake**) and the temperature.
4. Press the **Temp Probe** button, and then set the internal temperature between 100 °F to 200 °F using the number pad.
5. Set an option (**Cooking Time**, **Delay Start**, or **Keep Warm**) if necessary.
6. Press the **START/SET** button. When the food reaches the set internal temperature, the oven automatically shuts off, and then beeps.



The Temperature probe operation will shut off at either cases.

- When cooking time is over.
- When the temperature reaches to the setting value.

Once probe operation meets any conditions above, the operation will shut off automatically.

Temperature table

Type of food		Internal temperature (°F)
Beef / Lamb	Rare	140-150
	Medium	160-170
	Well done	175-185
Pork		175-185
Poultry		185-195



CAUTION

- To protect the temperature probe, be careful not to insert the probe so that it comes out of the meat. Make sure that the probe is inserted around the center of the meat.
- Do not store the probe in the oven.
- Do not leave the probe inside the oven during the Self-Cleaning or Broiling cycle. This will cause permanent damage to the probe.
- To avoid damage to the probe, defrost food in advance.
- Do not use tongs when inserting or removing the probe. Tongs can damage the probe.
- Use the temperature probe only for the applicable cooking operations.



If you have covered meat with aluminum foil and leave it for 10 minutes after cooking is complete, the internal temperature increases by 5-10 °F degrees.





Roasting guide

For detailed instructions, see page 27.

Food	Amount (lb)	Roasting time (minutes per pound)		Temperature (°F/ °C)
Beef				
Rib Roast	3-5	Medium	28–33	350/177
		Well Done	30–38	350/177
Tenderloin Roast	2-3	Medium	35–45	350/177
		Well Done	45–55	350/177
Pork				
Roast (Bone-in or Boneless)	3-5	22–28		350/177
Chops	0.5-1 in thick	2 chops	30–40 total	350/177
		4 chops	40–50 total	350/177
		6 chops	45–55 total	350/177
Poultry				
Chicken, Whole	2.5-3.5	26–30		375/191
Turkey, Whole (Unstuffed *)	10-16	10–16		325/163
Turkey, Whole (Unstuffed *)	18-24	8–15		325/163
Turkey Breasts	4-6	18–23		325/163
Cornish Hen	1-1.5	50–75 total		325/163
Lamb				
Half Leg	3-4	Medium	25–30	325/163
		Well Done	30–35	325/163
Whole Leg	6-7	Medium	25–30	325/163
		Well Done	30–35	325/163



* Stuffed turkey requires additional roasting time. The minimum safe temperature for stuffing in poultry is 165 °F (74 °C).



The size, weight, thickness, roasting temperature setting, and your preference of doneness will affect the roasting time. The guide above is based on foods starting at refrigerator temperature.





Broiling guide

For detailed instructions, see page 27.

Food	Quantity and/or Thickness		Power	Rack position	1st side time (min.)	2nd side time (min.)
Beef						
Ground Beef	Medium	1" thick (9 patties)	Hi	6	5	4
	Space evenly. Up to 8 patties may be broiled at once.					
Beef Steaks	Medium	1-in thick 1 to 1.5 lbs	Hi	6	7-8	4-6
	Well Done		Hi	6	10-12	5-7
	Medium	1.5-in thick 2 to 2.5 lbs	Hi	6	12-16	11-14
	Well Done		Hi	6	15-18	14-17
	Steaks less than 1-in thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.					
Chicken						
Chicken	1 whole cut-up 2 to 2.5 lbs Split lengthwise		Lo	4	32-40	15-20
	2-3 breasts		Hi	4	15-20	7-12
	Chicken pieces 2.5lbs		Hi	4	18-20	12-15
	Broil skin-side-down first. Spread open. Brush with melted butter before and halfway through broiling.					
Fish						
Fish Fillets	0.25- to 0.5-in thick		Hi	5 or 4	6-10	3-4
	0.5-in thick		Hi	5 or 4	7-10	5-6
	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.					
Ham						
Ham Slices (precooked)	0.5-in thick		Hi	5 or 4	7-10	5-6
	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1.5-in thick or home-cured ham.					
Pork						
Pork Chops	Well Done	2 (0.5-in thick)	Hi	5	9-11	6-9
	Slash fat.					
Lamb						
Lamb Chops	Medium	2 (1-in thick) about 10 to 12 oz	Hi	5 or 4	8-12	5-8
	Well Done		Hi	5 or 4	10-16	7-11
	Slash fat.					



Preheating for 5 minutes before broiling is recommended.

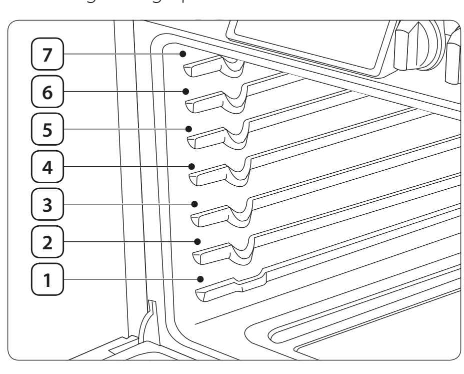


CAUTION Make sure to close the door after turning over the food.



Position

The gas oven range comes with 3 racks in 7 different positions. Each rack guide has a stop to prevent loosening during operation.



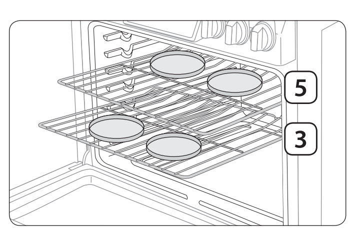
Position	Food type
6	Hamburgers and steaks
6 or 5	Toast
4 or 3	Biscuits, muffins, brownies, cookies
3	Bundt or pound cakes
2	Angel food cake, pies
1 or 2	Roasts (small or large), ham, turkeys



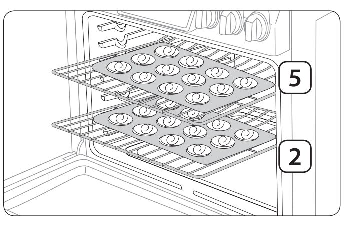
CAUTION

- Do not cover an oven rack with aluminum foil. This will disturb the heat circulation, resulting in poor baking.
- Do not place aluminum foil on the oven bottom because it could cause damage.
- Arrange the oven racks only when the oven is cool.
- When placing an oven rack in the topmost rack position (position 7), make sure the rack is situated stably on the embossed stop.

Multi-rack Baking



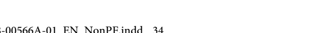
Cakes pans position



Cookie sheets position

- When baking cakes on two racks, place the racks in **position 3** and **5** for the best performance.
- When baking cookies on two racks, place the oven racks in **position 2** and **5**.
- For 4 baking pans on two racks: Place two pans in the rear of the upper rack, and the other two in the front of the lower rack.
- When baking multiple items on one rack, secure a 1" to 1.5" (2.5 cm to 3.8 cm) space across items.
- When using the gliding rack, place it below the flat rack.

Baking items	Rack position
Cake	3 and 5
Cookie	2 and 5

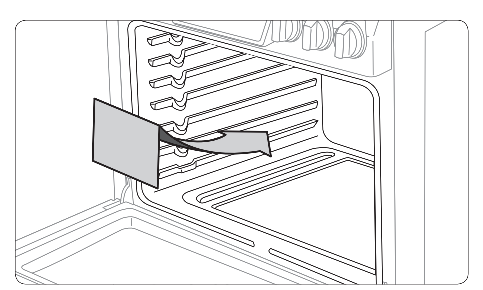






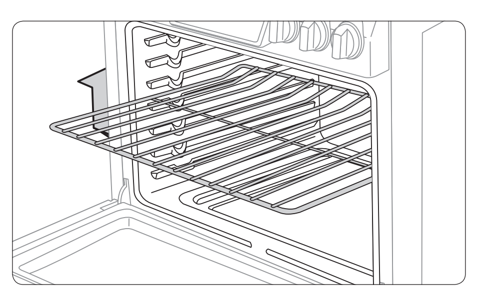
Inserting and removing an oven rack

To insert an oven rack



1. Place the rear end of the rack on a rack guide.
2. Slide the rack into the rack guide while holding the front end of the rack.

To remove an oven rack



1. Pull out the rack until it stops.
2. Pull up the front end of the rack and remove it from the rack guide.





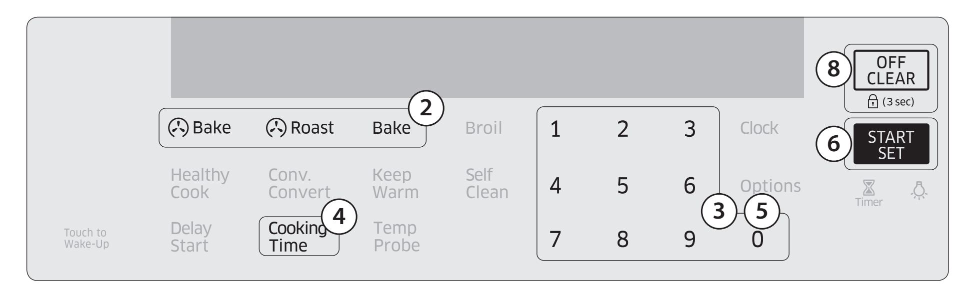

Cooking options



CAUTION Food that can easily spoil such as milk, eggs, fish, poultry, and meat, should be chilled in a refrigerator before they are placed in the oven. Even when chilled, they should not stand for more than 1 hour before cooking begins and should be removed promptly when cooking is completed.

Timed cooking

Timed cooking instructs the oven to cook foods at a set temperature for a set length of time. The oven automatically turns off when it finishes. (Bake / Conv. Bake / Conv. Roast / Healthy Cook)





1. Put food on a rack, and then close the door.
2. Press the button corresponding to a desired cooking mode such as **Bake**.
3. If necessary, change the temperature using the number pad.
4. Press the **Cooking Time** button.
5. Set the cooking time between 1 minute and 9 hours and 99 minutes (9:99) using the number pad.
6. Press the **START/SET** button. The oven will automatically light and start preheating. The temperature will increase until it reaches the temperature you set.
7. When preheating is complete, the oven starts cooking for the amount of time you set.
8. When the cooking time has elapsed, the oven will automatically shut off and then beep.



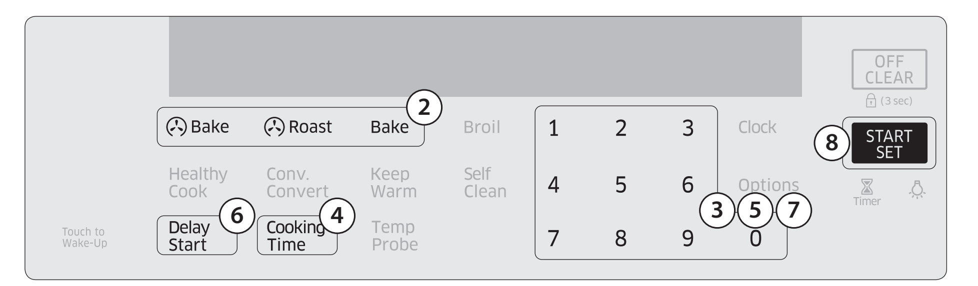
To change the programmed cooking time, press the **Cooking Time** button and enter a different time. Then, press the **START/SET** button.





Delay start

The Delay Start function lets you use the kitchen timer to automatically start and stop another cooking program. Delay Start can be set before other cooking operations for up to 12 hours.



1. Place the food and container on a rack, and then close the door.
2. Press the button corresponding to a desired cooking mode such as **Bake**.
3. If necessary, change the temperature using the number pad.
4. Press the **Cooking Time** button.
5. Set the cooking time between 1 minute and 9 hours and 99 minutes (9:99) using the number pad.
6. Press the **Delay Start** button.
7. Set the starting time using the number pad.
8. Press the **START/SET** button.
   The gas oven starts cooking at the set time, and turns off automatically when it completes cooking.



- To change the starting time, press the **Delay Start** button, and enter a new starting time. Then, press the **START/SET** button.
- To change the programmed cooking time, press the **Cooking Time** button and enter a different time. Then, press the **START/SET** button.

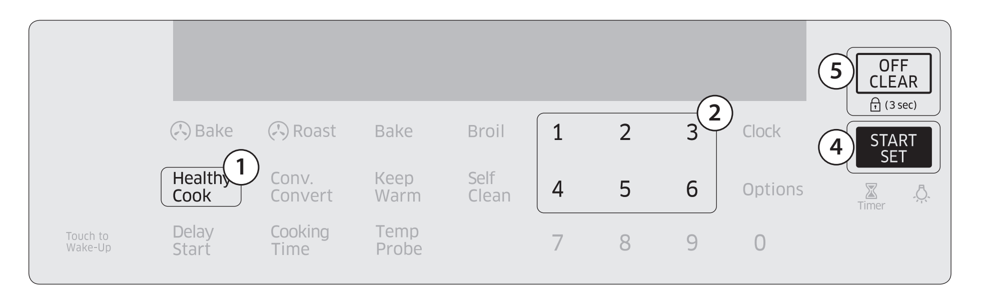






Healthy Cook

Healthy Cook provides 6 different specialized cooking options. To use a Healthy Cook option, follow the instructions below.



1. Press the **Healthy Cook** button. The default temperature is 375 °F.
2. Press the number that corresponds to the option you want. See the table below.

1	2	3	4	5	6
Dehydrate	Baked potato	Grilled chicken	Salmon steak	White fish fillet	Bread proof




3. Set the temperature between 100 °F and 550 °F using the number pad. See pages 39 and 40 for more information.
4. Press the **START/SET** button to start cooking.
5. When the cooking is complete, press the **OFF/CLEAR** button.



- Preheating is not necessary.
- An error beep sounds if the temperature setting is out of the set range.



Specialized items

1. **Dehydrate**
   Dehydrate dries food or removes moisture from food via heat circulation. After drying the food, keep it in a cool and dry place. In case of fruits, adding lemon(or pineapple) juice or sprinkling sugar is helpful to make a sweet taste.

Category	Rack position		Weight (oz)	Temperature (˚F)
	Single rack	Two racks		
Vegetables	3 or 4	2 and 5	9-21 (250-600 g)	100-150
Fruit	3 or 4	2 and 5	9-21 (250-600 g)	100-150
Meat	3 or 4	2 and 5	14-30 (400-850 g)	145-175

2. **Baked potato**
   Baked potato is specially designed to bake potatoes or sweet potatoes.
3. **Grilled chicken**
   Grilled chicken is specially designed to cook chicken pieces or chicken breasts. To prevent over-browning and drying of the skin, wrap each piece or breast of the chicken in foil.
4. **Salmon steak**
   Salmon steak is specially designed to cook salmon steaks.
5. **White fish fillet**
   White fish fillet is specially designed to cook white fish fillets.
6. **Bread proof**
   Bread proof provides an optimal temperature for the bread proofing process, and therefore does not require a temperature adjustment. For the best results, always start the Bread proof option with a cool oven.



CAUTION

- Do not use Bread proof when the oven temperature is above 100 °F. If temperature is above 100 °F, this mode won't be able to use. Wait until the oven cools down.
- Do not use Bread proof for warming food. The proofing temperature is not hot enough to keep food warm.
- Place the dough in a heat-safe container on rack position 3 or 4 and cover it with a cloth or with plastic wrap. The plastic wrap may need to be anchored underneath the container so that the oven does not blow off the dough.
- To avoid lowering the temperature and extending proofing time, do not open the oven door.



Healthy Cook guide

The Healthy Cook guide below provides recommended settings for each cooking item. Use this guide for your reference.

Food	Quantity	Rack position	Temperature (˚F)	Cooking time (min.)	Recommendations
Dehydrate	Fruits or Vegetables 150-200 g	3 or 4	100-175	Over 180	See page 39.
Baked Potato	6 ea 42.3 oz (1200 g)	2	375-425	40-50	Put 6 potatoes on a tray or baking dish. Do not cut the potatoes in half. Season the potatoes after cooking if desired.
Grilled Chicken	Chicken pieces 1000 g - 1200 g	2	375-425	40-50	Put the chicken pieces on a tray or baking dish. Season the chicken after cooking if desired.
Salmon Steak	3 pieces 19.5 oz (550 g)	2	Hi-Lo	10-15	Put the salmon steaks on a tray or baking dish. Season the salmon after cooking if desired.
White Fish Fillet	3 fillets (520 g)	3 or 4	400-425	10-15	Put the fish fillets on a broiler pan or baking dish. Season the fish after cooking if desired. To prevent the fish from over browning or drying out, cover the fish with aluminum foil.



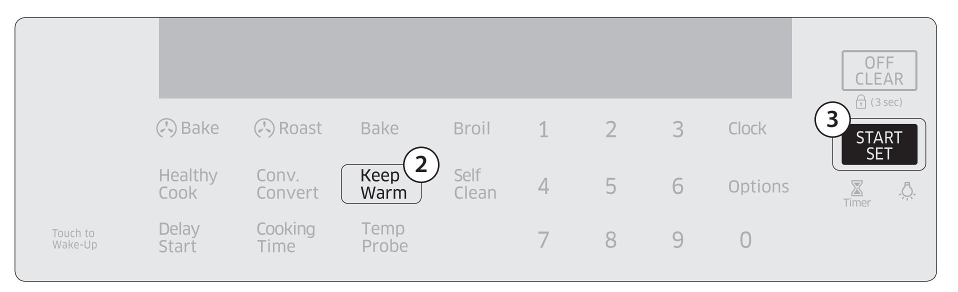


In case of chicken, salmon, and fish, making the sheath in a thick portion is recommended.



Keep Warm

Keep cooked food warm at a low temperature up to 3 hours.



1. Place the food and container on a rack, and then close the door.
2. Press the **Keep Warm** button.
3. Press the **START/SET** button. The oven heats up to 170 °F (77 °C).



- You can cancel warming at any time by pressing the **OFF/CLEAR** button.
- To set the warming function during a timed cooking, press the **Keep Warm** button in timed cooking mode. When the timed cooking is complete, the gas oven will lower the temperature to the warming default, and keep that temperature until the warming finishes or is canceled.

The Sabbath Option



(For use on the Jewish Sabbath & Holidays)
Use this option only for baking on the Jewish Sabbath & Holidays. For more information, visit the website at http://www.star-k.org

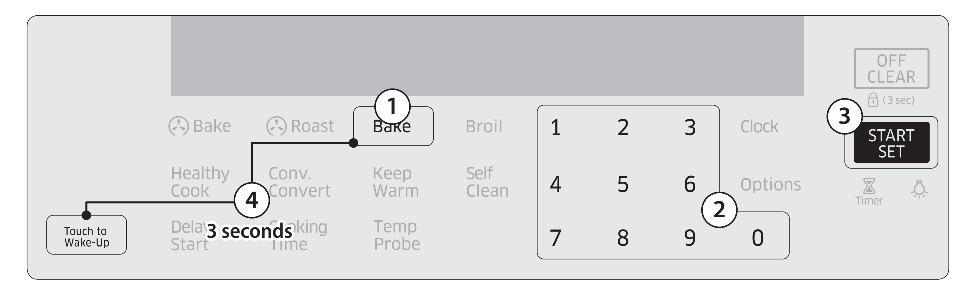
With the Sabbath option

- The oven temperature can be set higher or lower after you have set this option.
- The display doesn't change and no beep sounds when you change the temperature.
- Once the oven is properly set for baking with the Sabbath option active, the oven will remain continuously on until the Sabbath feature is cancelled. This will override the factory preset 12 hour energy saving feature.
- If the oven light is needed during the Sabbath, press **OVEN LIGHT** before activating the Sabbath feature. Once the oven light is turned on and the Sabbath option is active, the oven light will remain on until the Sabbath option is turned off.
- If you want the oven light off, be sure to turn it off before activating the Sabbath feature.
- Do not use the surface cooktop when the Sabbath option is on.





To enable the Sabbath option



1. Press the **Bake** button.
2. Enter a desired temperature using the number pad. The default temperature is 350 °F.
3. Press the **START/SET** button. The display temperature changes after the oven temperature reaches 175 °F.
4. Hold down both **Bake** and **Touch to Wake-Up** for 3 seconds to display "SAb". Once "SAb" appears, the oven control no longer beeps or displays any further changes.



- You can change the oven temperature once baking starts, but the display will not change or beep. After changing the temperature, it takes 15 seconds before the oven recognizes the change.
- You can turn off the oven at any time by pressing **OFF/CLEAR**. However, this doesn't deactivate the Sabbath option.
- To deactivate the Sabbath option, hold down **Bake** and **Touch to Wake-Up** simultaneously for 3 seconds.
- You can set the cooking time before activating the Sabbath option.
- After a power failure, the oven will not resume operation automatically. "SAb" will appear in the control panel, but the oven will not go back on. Food can be safely removed from the oven, but you should not turn off the Sabbath option and turn the oven back on until after the Sabbath/Holidays.
- After the Sabbath observance, turn off the Sabbath option by pressing and holding **Bake** and **Touch to Wake-Up** simultaneously for at least 3 seconds.



CAUTION

- Do not attempt to activate any other functions except for Bake when the Sabbath option is on. Only the following buttons will function properly: Number Pad, Bake, Oven Start/Set, and Oven Off.
- Do not open the oven door or change the oven temperature for about 30 minutes after you have started the Sabbath option. Let the oven reach the set temperature. The oven fan operates only when the oven temperature increases.






Changing option settings

Press the Options button to change various settings of the gas oven range to your preference.
The Options menu is available only when the oven is off.

Setting		Description
1	**Favorite Cook**	Create a favorite cooking mode with 3 different personalized settings.
2	**Temperature**	Adjust the oven temperature to your needs.
3	**Temp. Unit (°F / °C)**	Set the oven control to display temperatures in Fahrenheit or Centigrade.
4	**Auto Conversion**	Converts regular baking temperatures to convection baking temperatures.
5	**Time/date (12hr / 24hr)**	Set the clock to display the time in the 12-hour or 24-hour format.
6	**Energy saving**	Automatically turns off the oven 12 hours after baking starts or 3 hours after broiling starts.
7	**Language**	Select a preferred language from English, French, or Spanish.
8	**Sound**	Mute the oven.
9	**Demo mode**	Used by retailers for display purposes only.

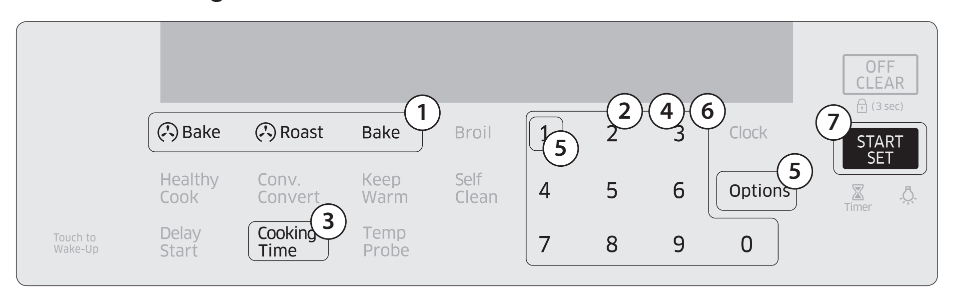





Favorite Cook

Create a favorite cooking recipe with 3 different personalized settings. This is available only with baking, convection baking, or convection roasting.

To set or change a favorite cook mode

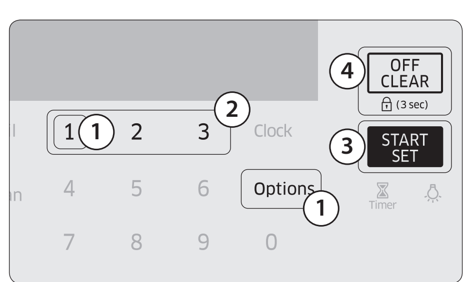


1. Press the button corresponding to a desired cooking mode such as **Bake**.
2. Keep the default temperature (350 °F) or enter a desired temperature using the number pad.
3. Press the **Cooking Time** button.
4. Enter a desired cooking time using the number pad.
5. Press the **Options** button, and then **1** on the number pad.
6. See the table below, and then press a number on the number pad that corresponds to the "location" in which you want to store the recipe. You can select 1, 2, or 3.

1	2	3
Recipe 1	Recipe 2	Recipe 3

7. Press the **START/SET** button to save the changes.

To use or recall a favorite cook mode



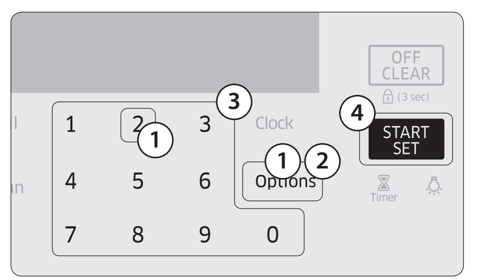
1. Press the **Options** button and then **1** on the number pad.
2. Press the number that corresponds to the desired favorite cooking recipe.
3. Press the **START/SET** button to start cooking.
4. When the cooking is complete, press the **OFF/CLEAR** button, and take out the food.





Temperature

The oven temperature has been calibrated at the factory. When first using the oven, follow the recommended recipe times and temperatures. If it appears that the oven is too hot or too cool, you can recalibrate the oven temperature. Before recalibrating, test a recipe by using a temperature setting that is higher or lower than recommended. The baking results should help you decide how much of an adjustment is needed. The oven temperature can be adjusted by ±35 °F (±19 °C).



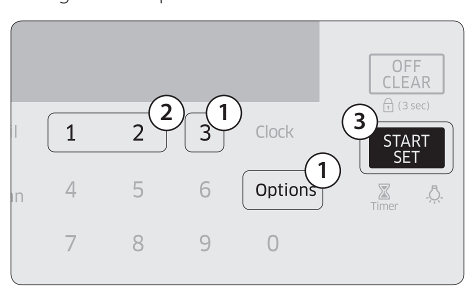
1. Press the **Options** button and then **2** on the number pad.
2. Press the **Options** button to select a higher (+) or lower (-) temperature.
3. Enter an adjusting temperature value (0~35) using the number pad.
4. Press the **START/SET** button to save the changes.



This adjustment does not affect the broiling or the self-cleaning temperature, and is retained in memory after a power failure.

Temp. Unit (°F / °C)

Change the temperature format of the oven to Fahrenheit or Centigrade. The default is Fahrenheit.



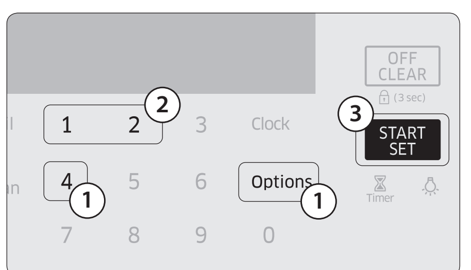
1. Press the **Options** button and then **3** on the number pad.
2. Press **1** (Fahrenheit) or **2** (Celsius) on the number pad.
3. Press the **START/SET** button to save the changes.






Auto Conversion

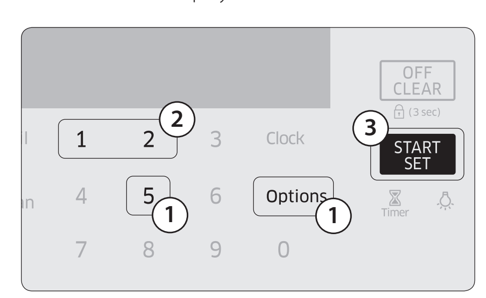
Auto Conversion automatically converts regular baking temperatures to convection baking temperatures. For example, if you enter a regular recipe temperature of 350 °F and press **START/SET**, the oven displays the converted temperature of 325 °F.



1. Press the **Options** button and then **4** on the number pad.
2. Press **1** (Off) or **2** (On) on the number pad. (Default setting is "Off".)
3. Press the **START/SET** button to save the changes.

Time/date (12hr / 24hr)

Set the clock to display the time in the 12-hour or 24-hour format.



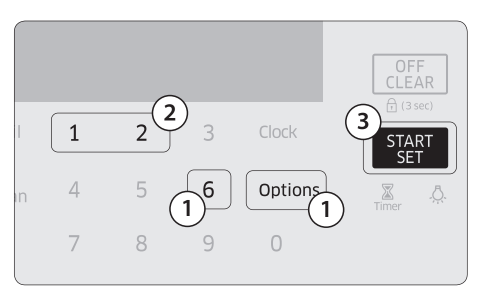
1. Press the **Options** button and then **5** on the number pad.
2. Press **1** (12hr) or **2** (24hr) on the number pad. (Default setting is "12-hour".)
3. Press the **START/SET** button to save the changes.





Energy saving

This will automatically turn off the oven 12 hours after baking starts or 3 hours after broiling starts.



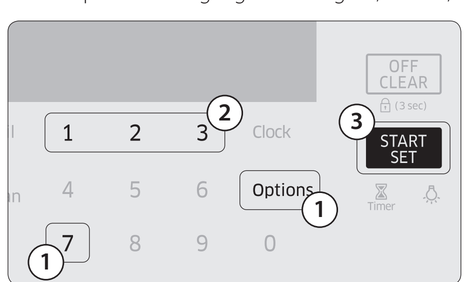
1. Press the **Options** button and then **6** on the number pad.
2. Press **1** (Off) or **2** (On) on the number pad.
3. Press the **START/SET** button to save the changes.





Language

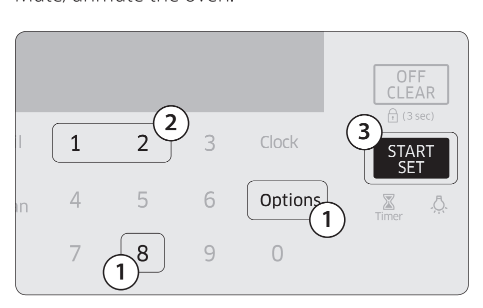
Select a preferred language from English, French, or Spanish.



1. Press the **Options** button and then **7** on the number pad.
2. Press **1**(EN), **2** (FR), or **3** (SP) on the number pad.
3. Press the **START/SET** button to save the changes.

Sound

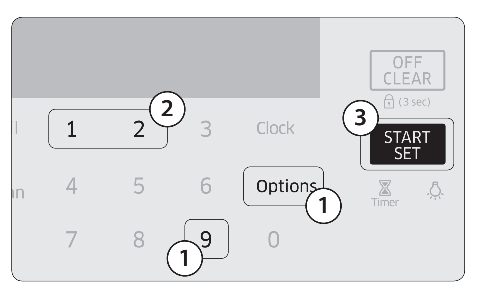
Mute/unmute the oven.



1. Press the **Options** button and then **8** on the number pad.
2. Press **1** (unmute) or **2** (mute) on the number pad.
3. Press the **START/SET** button to save the changes.

Demo mode

This is used by retailers for display purposes only. In this mode, the heating element does not operate.



1. Press the **Options** button and then **9** on the number pad.
2. Press **1** (Off) or **2** (On) on the number pad.
3. Press the **START/SET** button to save the changes.

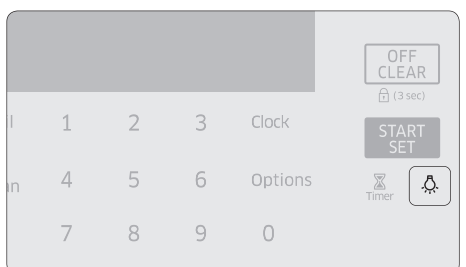




Others

Oven light

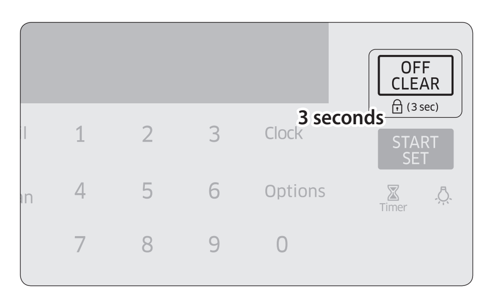
Turns the oven light on and off.



Press the **Oven Light** button to turn the oven light on and off.

Oven lock

Lock the control panel and the door to prevent accidental operations and/or product tipping.



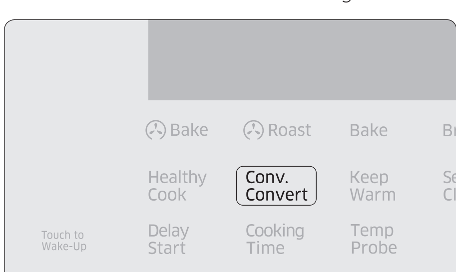
Press and hold the **OFF/CLEAR** button for 3 seconds to lock or unlock both the control panel and the door.

When the Oven Lock is on, the oven panel does not operate and the oven door is locked and cannot be opened.



Conv. Convert

Switch between baking and convection baking modes. In baking mode, press the **Conv. Convert** button to switch to convection baking mode.



When you press the **Conv. Convert** button in the Bake mode, the cooking mode will be changed to Convection Bake.

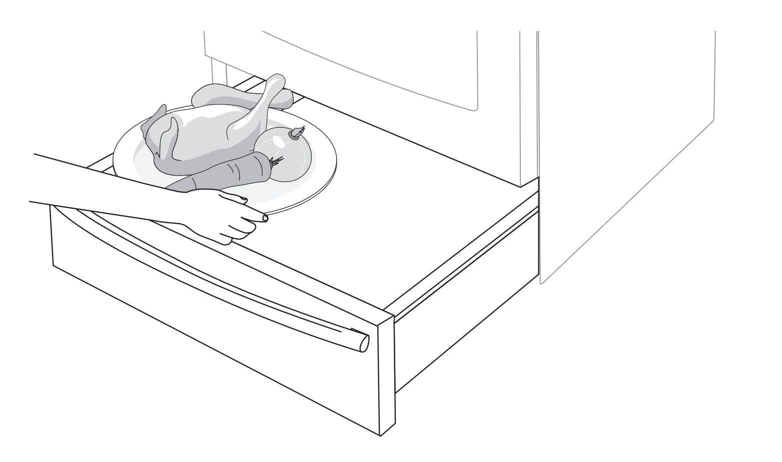




Warming drawer

Step 1

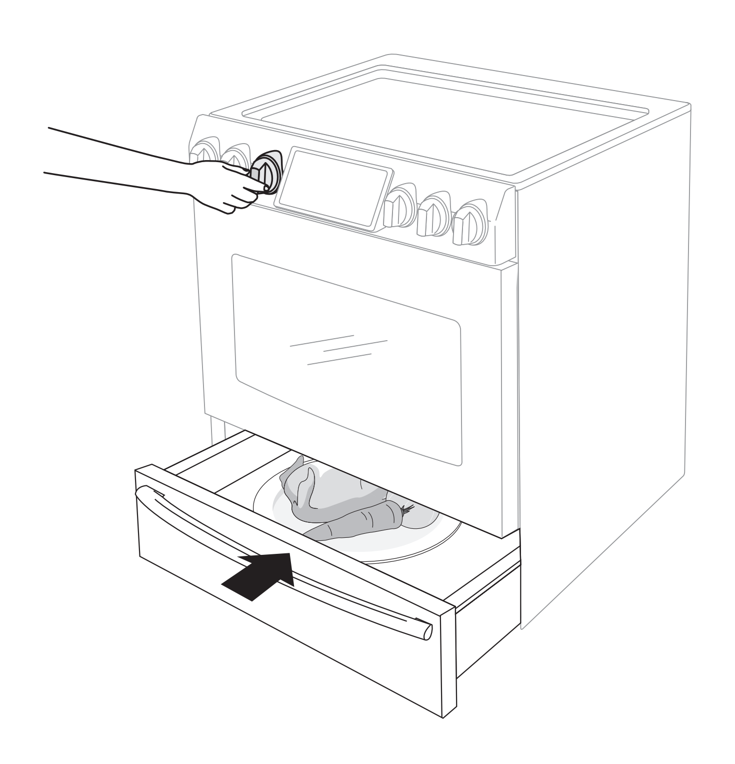
Put the cooked food in its container into the warming drawer.



Step 2

Close the warming drawer and set the Warming level. (Lo-Med-Hi)



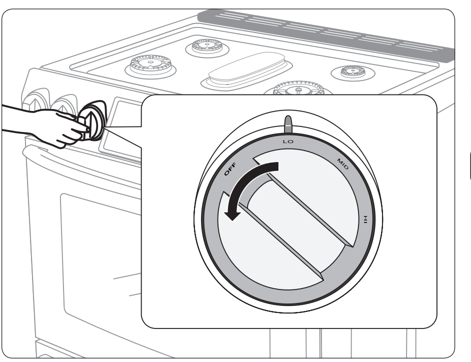






Warming drawer

Keep your cooked food warm. This drawer is designed to keep hot food warm, but not for heating cold food. The drawer takes about 25 minutes to warm up.





1. Turn the warming drawer knob to set the desired temperature.
2. To turn off the warming drawer, turn the knob to the **OFF** position.

If you set the 12Hr Energy Save mode, warming drawer operation will automatically shut off in 3 hours.
Pay special attention to the knob position after turning off the warming operation in 3 hours. Knob dial does not return to Off position automatically.

Recommendations

Temperature	Food type
Low	Soft rolls, empty dinner plates
Medium	Roasts (beef, pork, lamb), casseroles, vegetables, eggs, pastries, biscuits, hard rolls, gravies
High	Poultry, pork chops, hamburgers, pizza, bacon, fried foods





- For best performance, do not keep food in the warming drawer for longer than 1 hour.
- Do not keep small quantities of food or heat-sensitive food (eggs, for example) in the warming drawer longer than 30 minutes.



CAUTION

- Do not use plastic containers or plastic wraps.
- Do not cover the inner area of the warming drawer with aluminum foils.
- Do not store liquid or water inside the warming drawer.
- Close food containers with a lid or cover them with aluminum foil.
- Remove food utensils before inserting food into the drawer.
- Place food on a heat safe dish after you remove it from the warming drawer.
- The warming drawer is disabled during a self-cleaning cycle.
- The warming drawer turns off automatically after 3 hours.





Maintenance

Cleaning

Control panel

First, lock the control panel and the door to prevent accidental operations and/or product tipping.

1. Press and hold the **OFF/CLEAR** button for 3 seconds to lock both the control panel and the door.
2. Clean the control panel using a soft, wet cloth or glass cleanser in warm, soapy water.
3. When done, press and hold the **OFF/CLEAR** button again for 3 seconds.



WARNING

- Make sure the control panel turns off and all surfaces of the gas oven are cool before cleaning. Otherwise, you can get burned.
- If the gas oven has been moved away from the wall, make sure the anti-tip device is reinstalled properly when the gas oven has been put into place again. Otherwise, the gas oven may tip over, causing physical injuries.
- Do not use steel-wool or abrasive cleansers of any kind. These can scratch or damage the surface.

Stainless steel surface

1. Remove any spills, spots, and grease stains using a soft, wet cloth.
2. Apply an approved stainless steel cleanser to a cloth or paper towel.
3. Clean one small area at a time, rubbing with the grain of the stainless steel if applicable.
4. When done, dry the surface using a soft, dry cloth.
5. Repeat steps 2 through 4 as many times as necessary.



CAUTION

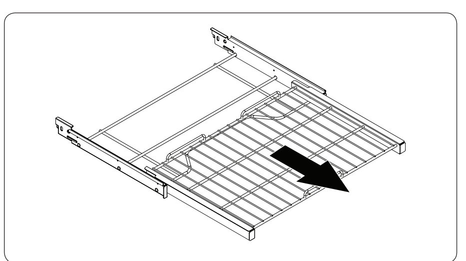
- Do not use a steel-wool pad or abrasive cleanser on stainless steel surfaces. It will scratch the surface.
- Do not spray any type of cleanser into the manifold holes. The ignition system is located in those holes and must be kept free of moisture.

Racks

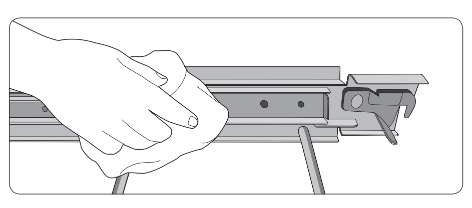
To keep the racks clean, remove them from the cavity, and soak them in lukewarm soapy water. Then, scour impurities off of the racks using a plastic scouring pad. If the racks do not slide in and out smoothly after you have cleaned them, rub the side rail guides with wax paper or a cloth containing a few drops of cooking oil. This will help the racks glide more easily on their tracks.



Gliding rack

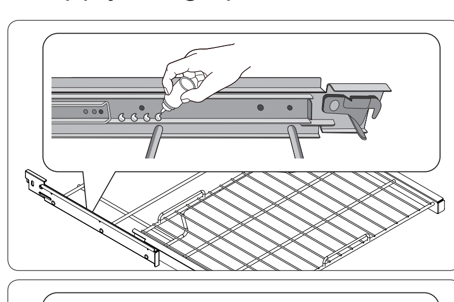


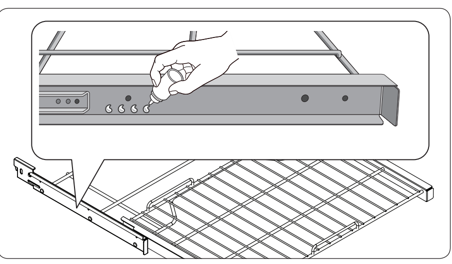
1. Remove the gliding rack from the oven.
2. Fully extend the gliding rack on a table. It is a good idea to put newspaper beneath the rack for later cleanup.



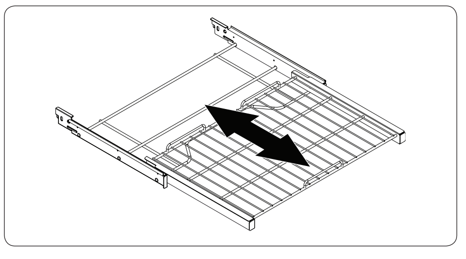
3. If the sliding tracks are contaminated, remove impurities using a paper towel. Reapply the graphite lubricant according to the instructions below:

To apply the graphite lubricant





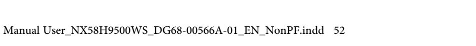
1. Shake the graphite lubricant before opening it.
2. Apply 4 drops of lubricant to the inner side of the left sliding track, and 4 drops to the outer side of the left sliding track.
3. Repeat step 2 above on the right sliding track.



4. Extend and collapse the gliding rack several times to distribute the lubricant.











- Do not use a dishwasher to clean the racks.
- If a rack does not slide in and out smoothly, apply a few drops of cooking oil to the oven rack guides.
- If a rack becomes too difficult to slide in or out, lubricate the rack.
- To purchase the graphite lubricant, contact us at 1-800-SAMSUNG (726-7864).
- For online shopping, visit http://www.samsungparts.com/Default.aspx and search for part DG81-01629A.



CAUTION

- Do not leave racks in the oven during the self-cleaning cycle. The extreme heat generated in this cycle can permanently peel off the rack coating and make it difficult to remove the rack.
- Do not spray cooking oil or lubricant directly onto the gliding rack.

Door

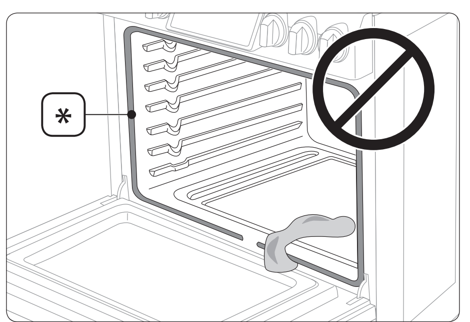
Do not remove the inner gasket of the oven door for cleaning.

Inner side

- **Inner surface**: Clean the inner side of the door manually using a soapy plastic scouring pad, and then wipe with a dry cloth. Take care not to get the gasket wet or allow moisture into the door.
- **Inner glass**: The inner glass is cleaned automatically during the self-cleaning cycle.

Outer side

- **Outer surface**: Follow the cleaning instructions for the stainless steel surface in the previous section.
- **Outer glass**: Clean the outer glass using a glass cleanser or soapy water. Rinse and dry thoroughly. Take care not to get the gasket wet or allow moisture into the door.





CAUTION Do not let moisture enter the door or contact the door gasket (*). Moisture may reduce the gasket's performance.

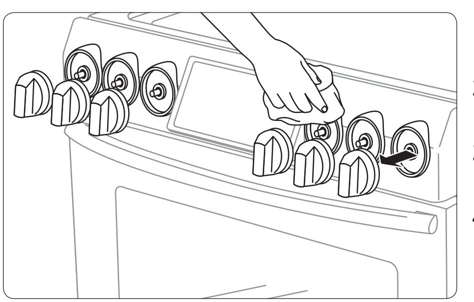




Surface burners

Burner controls

Make sure all surface burner knobs are in the OFF position.



1. Pull out the knobs from the control valve stems as shown.
2. Clean the knobs in warm, soapy water. Then, rinse and dry them thoroughly.
3. Clean the stainless steel surfaces using stainless steel cleaner.
4. Reinsert the knobs into the control valve stems.



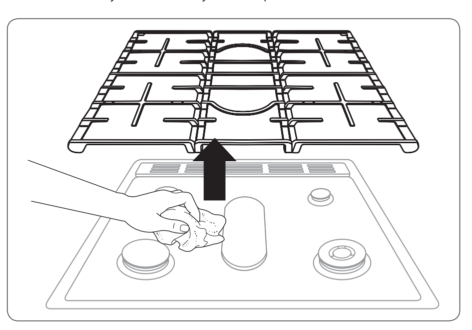
CAUTION

- Do not clean the control knobs in a dish washer.
- Do not spray cleansers directly onto the control panel. Moisture entering the electric circuits may cause electric shock or product damage.

Cooktop surface



The porcelain-enameled cooktop surface needs to be kept clean. It is advisable to remove food spills immediately after they took place.



1. Turn off all surface burners.
2. Wait until all burner grates cool down, and then remove them.
3. Clean the cooktop surface using a soft cloth. If food spills run into gaps of the burner components, remove the burner cap and the head, and wipe out the spills.
4. When cleaning is finished, reinsert the burner components, and put the burner grates into position.



CAUTION

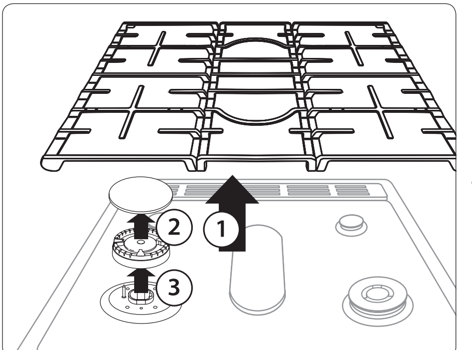
- Do not use a steel-wool pad or abrasive cleaner, which can scratch or damage the enamel surface.
- Do not remove the cooktop surface for cleaning purposes. The gas lines leading to the burner manifolds can be damaged, resulting in a fire or system failure.



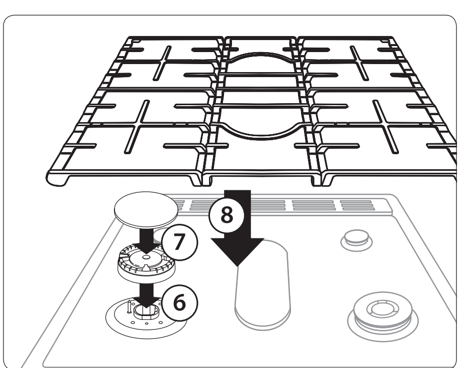


Burner grates and components

Turn off all surface burners, and make sure they are all cooled down.



1. Remove the burner grates.
2. Remove the burner caps from the burner heads.
3. Remove the burner heads from the valve manifolds to reveal the starter electrodes.
4. Clean all removable burner components in warm, soapy water. Do not use steel-wool pads or abrasive cleaners.
5. Rinse and dry all burner components thoroughly.



6. Return the burner heads to their positions on top of the manifold valves. Make sure a starter electrode is inserted through the hole in each burner head.
7. Return the burner caps to their positions on top of burner heads. To ensure proper and safe operation, make sure the burner caps lie flat on top of the burner heads.
8. Reinstall the burner gates in their respective positions.
9. Turn on each burner and check if it operates properly. After verifying that a burner operates normally, turn it off.



The precise simmer burner (RR) cap and the inner dual burner (RF) cap are interchangeable.

Top	Bottom



CAUTION

- The starter electrodes are not removable. Do not attempt to remove them by force.
- Make sure all burner components (heads and caps) are reinstalled properly. They are stable and rest flat when installed properly.





Self-cleaning

This self-cleaning oven uses high temperatures (well above cooking temperatures) to burn off leftover grease and residue completely or reduce them to a finely powdered ash that you can wipe away with a damp cloth.

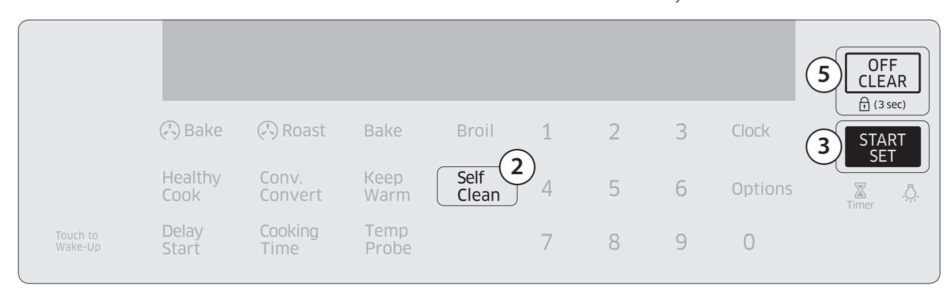


CAUTION

- Do not leave small children unattended near the gas oven during the self-cleaning cycle. The outside surfaces of the gas oven can get extremely hot.
- Some birds are extremely sensitive to fumes from a self-cleaning gas oven. Relocate birds to a well-ventilated room away from the gas oven.
- Do not line the oven, oven racks, or oven bottom with aluminum foil. Doing so will result in poor heat distribution, produce poor baking results, and cause permanent damage to the oven interior. The aluminum foil will melt onto and adhere to the interior oven surfaces.
- Do not force the oven door open during the self-cleaning cycle. This will damage the automatic door-locking system. The door automatically locks when the self-cleaning cycle is started and stays locked until the cycle is cancelled and the oven temperature is below 392 °F.
- Use caution when opening the oven door after the self-cleaning cycle. The gas oven will still be VERY HOT and hot air and steam might escape when the door is open.

To perform the self-cleaning cycle

Make sure the door lock is released. Remove all racks from the oven cavity.



1. Make sure the oven door is unlocked and closed completely.
2. Press the **Self Clean** button, and then select the cleaning time. See the table below.

Once	Twice	Three times
2-hour cycle	3-hour cycle	5-hour cycle

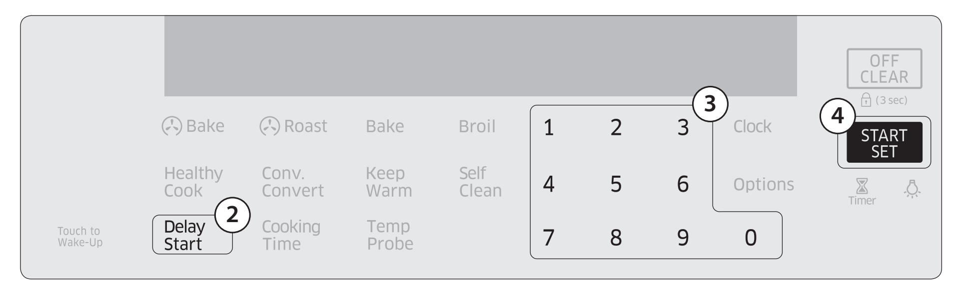
3. Press the **START/SET** button. The oven door is locked and the oven begins to heat up.
   When the cycle is complete, the oven beeps 6 times. The door will remain locked and the Lock icon will blink until the oven temperature falls below 392 °F (200 °C).
4. When the Lock icon changes to an open lock, you can open the oven door. The Lock icon changes to an open lock when the oven temperature drops below 392 °F (200 °C).
5. Press the **OFF/CLEAR** button to display the time of the day.

CAUTION Do not use the surface burners while the gas oven is performing a self-cleaning cycle.





To delay starting the self-cleaning cycle



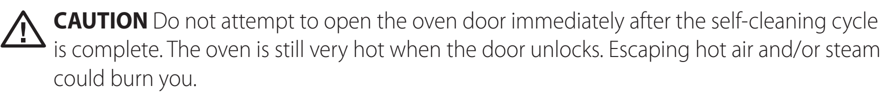
1. Repeat steps 1 and 2 on the previous page.
2. Press the **Delay Start** button. The oven door locks.
3. Set the time you want the oven to start self-cleaning using the number pad.
4. Press the **START/SET** button. The oven will start self-cleaning at your specified time.

To cancel the self-cleaning cycle

You may find it necessary to stop or interrupt a self-cleaning cycle due to smoke in the oven. To turn off the self-cleaning cycle, press the **OFF/CLEAR** button. The cycle turns off, but the door remains locked and the Lock icon blinks until the oven temperature falls below 392 °F (200 °C).

After self-cleaning

- The door stays locked until the internal oven temperature falls below 392 °F.
- When the oven has cooled down, wipe the oven surfaces with a cloth to remove ash residue.
- Stubborn stains can be removed using a steel-wool pad. Lime deposits can be removed using a vinegar-soaking cloth.
- If you are not satisfied with the cleaning results, repeat the cycle. “HOT” appears on the display until the oven cools down. Wait until the message disappears, and start a new cycle.




CAUTION Do not attempt to open the oven door immediately after the self-cleaning cycle is complete. The oven is still very hot when the door unlocks. Escaping hot air and/or steam could burn you.

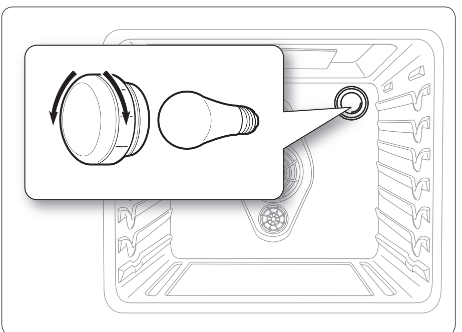




Replacement

Oven light

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. It comes on when you open the oven door.



1. Turn off the oven.
2. Make sure the oven and oven light are cool.
3. Open the door, and remove the glass cover by turning it counterclockwise.
4. Remove the oven light from the socket by turning it counterclockwise.
5. Insert a new 40-watt appliance bulb into the socket, and then turn it clockwise to tighten.
6. Reinsert the glass cover, and then turn it clockwise to tighten.



CAUTION To prevent electric shock, make sure the gas oven is turned off and cool before replacing the oven light.



- The oven light does not operate during the self-cleaning cycle.
- Remove the racks if they are in the way to the oven light.

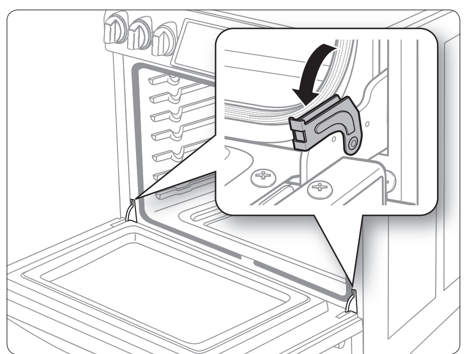




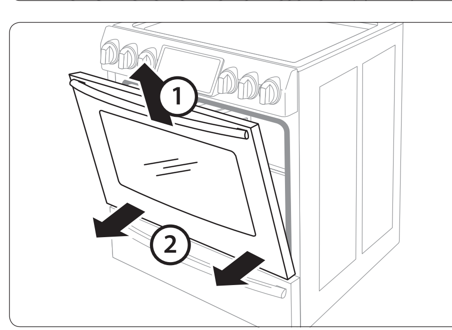

Reinstallation

Oven door

To remove the oven door



1. Turn off the oven.
2. Fully open the oven door.
3. Pull the hinge locks away from the oven body and down toward the door frame into the unlocked position.



4. Close the door to 5 degrees from vertical. This is the removal position.
5. While holding both sides of the oven door tightly, lift it up and out until the hinge arms come clear of the slots at the bottom of the oven door.
6. Place the door in a safe location.

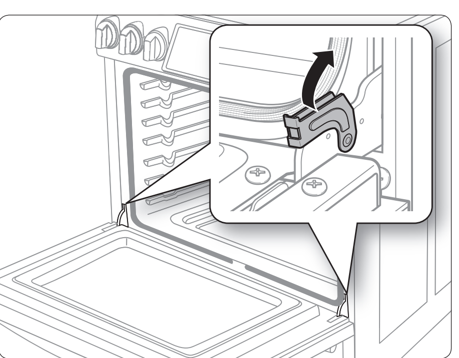
 **WARNING**

- The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door. Do not lift the door by the handle.
- Take care when moving the oven door. Improper handling could result in physical injury.
- To prevent electric shock, make sure the oven is turned off before removing the oven door.



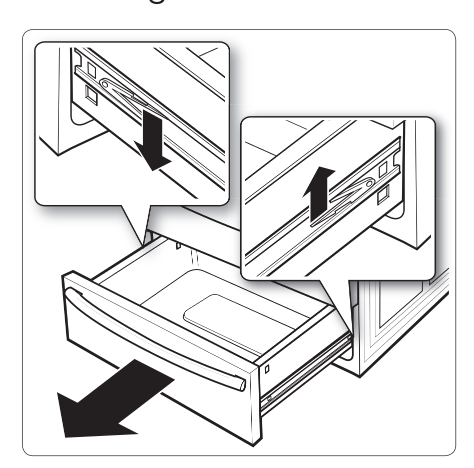


To reinstall the door



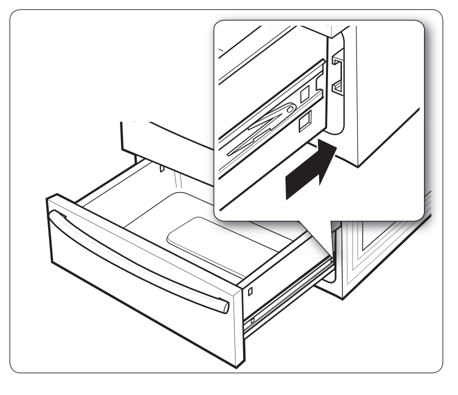
1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. With the door set at the same angle as the removal position (about 5 degrees from vertical), slide the hinge arms into the hinge slots at the bottom of the door.
3. Open the door fully. If you cannot open the door fully, the hinge arms are not properly in the hinge slots.
4. Lock the hinge arms by pushing them up against the front frame of the oven.
5. Close the door, and make sure it opens and closes normally.

Warming drawer



1. Slide open the drawer until it stops.
2. Locate the roller guide clips on either side. Take the drawer by both hands. Pull down the left clip while lifting up the right clip to remove the drawer.
3. Clean the drawer in warm, soapy water using a cloth or soft brush. Then, rinse and dry it thoroughly.





4. Put the drawer in the roller guides on either side, and then snap the clips into place.





Troubleshooting

If you encounter a problem with the gas oven, first check the table below and try the suggestions.

Checkpoints

Gas safety

Problem	Possible cause	Action
You smell gas.	There is a gas leak. The surface burner knob is not in the **OFF** position and the burner is not lit.	Clear the room, building, or area of all occupants. Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Do not call from your phone. It is electrical and could cause a spark that could ignite the gas. Follow the gas supplier's instructions. If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

Surface burner

Problem	Possible cause	Action
All burners do not light.	The power cord is not plugged into the electrical outlet.	Make sure the electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The gas supply is not properly connected or turned on.	See the Installation Instructions that came with your range.
Surface burners do not light.	The control knob is not set properly.	Push in the control knob and turn it to the LITE position.
	The burner caps are not in place. The burner base is misaligned.	Clean the electrodes. Put the burner cap on the burner head. Align the burner base.
Surface burner clicks during operation.	The control knob has been left in the LITE position.	After the burner lights, turn the control knob to a desired setting. If the burner still clicks, contact a service technician.





Problem	Possible cause	Action
The burners do not burn evenly.	Surface burner components and caps are not assembled correctly and level.	See page 55.
	Surface burners are dirty.	Clean surface burner components. (See page 54.)
Very large or yellow surface burner flames.	Wrong orifice is assembled.	Check the burner orifice size and contact your installer if you have the wrong orifice (LP gas instead of natural gas or natural gas instead of LP gas).
Surface burners light but oven burners do not light.	The oven door lock is turned on.	The display will show the Lock icon. Hold the oven door open and press the **START/SET** button for 3 seconds. The oven will beep and the Lock icon will turn off.
	Gas Pressure Regulator shut off switch is in the 'off position.	Call a qualified service technician.

Oven





Problem	Possible cause	Action
The oven control beeps and displays an error code.	You have a function error code. See the "Information codes" chart on page 67.	Press the **OFF/CLEAR** button and restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.
Very large or yellow oven burner flames.	The oven burner air adjustment shutters need to be adjusted.	Call for a qualified service technician.
	Gas supply is not properly connected or turned on.	See the Installation Instructions that came with your range.
Oven temperature is too hot or cold.	Oven thermostat needs adjustment.	See page 45.



Problem	Possible cause	Action
Oven burner will not shut off.	The oven door lock is turned on.	The display will show the Lock icon. Hold the oven door open and press the **START/SET** button for 3 seconds. The oven will beep and the Lock icon will turn off.
	The Sabbath function has been activated.	SAb and the time of day will show in the display. All other controls and signals will be deactivated. To turn off the oven only, press the **OFF/CLEAR** button. To cancel the Sabbath function and reactivate the controls and signals, press and hold the **Bake** and **Touch to Wake-Up** buttons simultaneously for 3 seconds.
Oven light (lamp) will not turn on.	The oven door lock is turned on.	The display will show the Lock icon. Hold the oven door open and press the **START/SET** button for 3 seconds. The oven will beep and the Lock icon will turn off.
	The Sabbath function has been activated.	SAb and the time of day will show in the display. All other controls and signals will be deactivated. To cancel the Sabbath function and reactivate the light switch and other controls, press and hold the **Bake** and **Touch to Wake-Up** buttons simultaneously for 3 seconds.
	Loose or burned-out bulb.	See page 58.
	The switch operating the oven light needs to be replaced.	Call for a qualified service technician.
Oven smokes excessively during broiling.	Meat or food not properly prepared before broiling.	Cut away excess fat and/or fatty edges that may curl.
	Improperly positioned top oven rack.	See broiling guide on page 33.
	Controls are not being set properly.	See page 29.
	Greasy buildup on oven surfaces.	Regular cleaning is necessary when broiling frequently.









Problem	Possible cause	Action
Oven will not self-clean.	The oven door lock is turned on.	The display will show the Lock icon. Hold the oven door open and press the **START/SET** button for 3 seconds. The oven will beep and the Lock icon will turn off.
	The warming drawer is being used.	Self-clean will not operate when the warming drawer is on.
	The oven is too hot.	Let the oven cool down and reset the controls. The self-clean cycle will not lock the oven door if the oven temperature is too hot. The door must lock before the self-clean cycle can start.
	The self-cleaning oven controls are not properly set.	Reset the self-cleaning oven controls. (See page 56.)
Crackling or popping sound.	This is normal.	This is the sound of the metal heating and cooling during any cooking or cleaning function.
Excessive smoking during a self-cleaning cycle.	This is the first time the oven has been cleaned.	This is normal. The oven will always smoke more the first time it is cleaned. Wipe up all excessive soiling before starting the self-cleaning cycle. If smoke persists, press the **OFF/CLEAR** button. Open the windows to clear the smoke from the room. After the oven has cooled and unlocked, wipe up excessive soil and reset the oven for self-cleaning.
Oven door will not open after a self-cleaning cycle.	This is normal.	The oven door will stay locked until the oven temperature drops below 392 °F.






Problem	Possible cause	Action
Oven not clean after a self-cleaning cycle.	A fine dust or ash is normal.	This can be wiped clean with a damp cloth. Set the self-cleaning cycle for a longer cleaning time. The cycle was not long enough to burn off the dirt buildup. Extremely dirty ovens require hand-cleaning of excessive spillovers and food buildup before starting a self-cleaning cycle. Multiple self-cleaning cycles may be necessary to completely clean the oven.
Steam or smoke coming from under the control panel.	This is normal.	The oven vent is located there. More steam is visible when using the convection functions or when baking or roasting multiple items at the same time.
Burning or oily odor coming from the vent.	This is normal for a new oven and will disappear within 1/2 hour of the first bake cycle.	To speed the process, set a self-cleaning cycle for a minimum of 3 hours. (See page 56.)
Strong odor.	This is temporary.	The insulation around the inside of the oven emits an odor the first few times the oven is used.
Oven racks are difficult to slide.		Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe edges of the oven racks with the paper towel. Racks become dull and hard to slide when they are left in the oven during a self-clean cycle.
Fan noise.	This is normal.	The convection fan runs until the function is over or the door is opened.
Convection fan is not working.		The fan starts automatically when the oven meets the preheat temperature.






Warming drawer

Problem	Possible cause	Action
Warming drawer will not work.	The controls are not set properly.	Reset the controls as described on page 50.
	The Self-Clean or Sabbath function is being used.	The warming drawer will not operate when either of these functions is operating. Try again after these functions are completed or cancelled.
	The oven controls have been locked.	Unlock the controls and try again.
	There is a blown fuse or tripped circuit breaker.	Replace blown fuse or reset tripped circuit breaker.
Excessive condensation in the warming drawer.	The temperature setting is too high.	See page 50.
	The foods being warmed are not covered with a lid or aluminum foil.	Cover foods with a lid or aluminum foil.
	You are trying to warm liquids.	Liquid should not be warmed in the drawer. Remove liquids.
Warming drawer or storage drawer does not slide smoothly or drags.	The drawer is not properly aligned with the full-extension roller guide rails or nylon drawer guides.	Remove and replace the drawer. (See page 60.)
	The contents in the drawer are too heavy.	Reduce the weight and/or redistribute the contents in the drawer.

Others

Problem	Possible cause	Action
The product is not level.	The appliance has been installed improperly. The leveling leg(s) is (are) damaged or uneven.	Make sure the floor is level, strong, and stable. If the floor sags or slopes, contact a carpenter. Check and level the range. (See the Installation Instructions.)
	The kitchen cabinets are not properly aligned and make the range appear to be not level.	Ensure that cabinets are square and provide sufficient room for installation.



Problem	Possible cause	Action
Display goes blank.	The electrical outlet Ground Fault Interrupter (GFI or GFCI) has been tripped and needs to be reset. Your digital control has been damaged.	Replace fuse or reset circuit breaker.
Food does not bake or roast properly in the oven.	Wrong cooking mode is selected.	See page 27.
	The oven racks have not been positioned properly for the foods being cooked.	See page 34.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	See page 21.
	Oven thermostat needs adjustment.	See page 45.
	There is aluminum foil on racks and/or oven bottom.	Remove foil.
	Clock or timers not set correctly.	See pages 18 and 19.
Food does not broil properly in the oven.	Oven controls not set properly.	See page 29.
	Oven door was not closed during broiling.	See page 27.
	The rack has not been properly positioned.	See broiling guide on page 34.



Information codes

Code symbol	Meaning	Solution
SE	Shorted Key.	Press the **OFF/CLEAR** button and restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the oven range for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, contact a local Samsung service center.
E-21	Oven sensor opened problem.	
E-22	Oven sensor shorted problem.	
E-24	Oven overheating.	
E-0E	Door locking error.	





Warranty

PLEASE DO NOT DISCARD.

SAMSUNG GAS RANGE

LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER

This SAMSUNG brand product, as supplied and distributed by SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA or CANADA INC. (SAMSUNG) and delivered new, in the original carton to the original consumer purchaser, is warranted by SAMSUNG against manufacturing defects in materials and workmanship for a limited warranty period of:

One (1) Year Parts and Labor

This limited warranty begins on the original date of purchase, and is valid only on products purchased and used in the United States or Canada. To receive warranty service, the purchaser must contact SAMSUNG for problem determination and service procedures. Warranty service can only be performed by a SAMSUNG-authorized service center, and any unauthorized service will void this warranty. The original dated bill of sale must be presented upon request as proof of purchase to SAMSUNG or SAMSUNG's authorized service center. Samsung will provide in-home service during the one (1) year warranty period at no charge subject to availability within the contiguous United States or Canada. In-home service is not available in all areas. To receive in-home service, product must be unobstructed and accessible to the service agent. If service is not available, Samsung may elect to provide transportation of the product to and from an authorized service center.




SAMSUNG will repair or replace this product, at our option and at no charge as stipulated herein, with new or reconditioned parts or products if found to be defective during the limited warranty period specified above. All replaced parts and products become the property of SAMSUNG and must be returned to SAMSUNG. Replacement parts and products assume the remaining original warranty, or ninety (90) days, whichever is longer.

This limited warranty shall not cover cases of incorrect electric current, voltage or supply, light bulbs, house fuses, house wiring, cost of a service call for instructions, or fixing installation errors. Furthermore, damage to the cooktop caused by the use of cleaners other than the recommended cleaners and pads and damage to the cooktop caused by hardened spills of sugary materials or melted plastic that are not cleaned according to the directions in the use and care guide are not covered. SAMSUNG does not warrant uninterrupted or error-free operation of the product.

Manual User_NX58H9500WS_DG68-00566A-01_EN_NonPF.indd 68 2014-07-30 1:02:21



EXCEPT AS SET FORTH HEREIN, THERE ARE NO WARRANTIES OR CONDITIONS ON THIS PRODUCT EITHER EXPRESS OR IMPLIED AND SAMSUNG DISCLAIMS ALL WARRANTIES AND CONDITIONS INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTIES AND CONDITIONS OF MERCHANTABILITY, INFRINGEMENT, OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. NO WARRANTY OR GUARANTEE GIVEN BY ANY PERSON, FIRM, OR CORPORATION WITH RESPECT TO THIS PRODUCT SHALL BE BINDING ON SAMSUNG. SAMSUNG SHALL NOT BE LIABLE FOR LOSS OF REVENUE OR PROFITS, FAILURE TO REALIZE SAVINGS OR OTHER BENEFITS, OR ANY OTHER GENERAL, INDIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES CAUSED BY THE USE, MISUSE, OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT, REGARDLESS OF THE LEGAL THEORY ON WHICH THE CLAIM IS BASED, AND EVEN IF SAMSUNG HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. NOR SHALL RECOVERY OF ANY KIND AGAINST SAMSUNG BE GREATER IN AMOUNT THAN THE PURCHASE PRICE OF THE PRODUCT SOLD BY SAMSUNG AND CAUSING THE ALLEGED DAMAGE. WITHOUT LIMITING THE FOREGOING, PURCHASER ASSUMES ALL RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE, OR INJURY TO PURCHASER AND PURCHASER'S PROPERTY AND TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING OUT OF THE USE, MISUSE, OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT. THIS LIMITED WARRANTY SHALL NOT EXTEND TO ANYONE OTHER THAN THE ORIGINAL PURCHASER OF THIS PRODUCT, IS NONTRANSFERABLE, AND STATES YOUR EXCLUSIVE REMEDY.

Some states or provinces do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, or the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

Samsung Electronics America, Inc.
85 Challenger Road Ridgefield Park, NJ 07660
1-800-SAMSUNG (726-7864) and www.samsung.com/us/support

Samsung Electronics Canada Inc.
2050 Derry Road West, Mississauga, Ontario L5N 0B9 Canada
1-800-SAMSUNG (726-7864) and www.samsung.com/ca/support (English)
www.samsung.com/ca_fr/support (French)

Registration

Please register your product online at www.samsung.com/register.

Questions

For questions about features, operation/performance, parts, accessories, or service, call 1-800-726-7864, or visit our Web site at www.samsung.com/us/support, www.samsung.com/ca/support (English), www.samsung.com/ca_fr/support (French).

Model # ______________________ Serial # ______________________

Please attach your receipt (or a copy) to this manual. You may need it, along with your model and serial number, when calling for assistance.







Memo






Memo












Scan this with your smartphone

Scan the QR code* or visit
www.samsung.com/spsn
to view our helpful
How-to Videos and Live Shows

*Requires reader to be installed on your smartphone

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ca/support (English) www.samsung.com/ca_fr/support (French)
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/us/support
U.S.A Mobile Phones	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/us/support

DG68-00566A-01





NX58H9500WS
NX58H9950WS

Cuisinière à gaz encastrable

Manuel d'utilisation

un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung.

SAMSUNG





AVERTISSEMENT : Si vous ne respectez pas scrupuleusement les informations contenues dans ce manuel, vous risquez de provoquer un incendie ou une explosion et, par conséquent, des dégâts matériels, blessures ou accidents mortels.

- **N'entreposez PAS** ni n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre.
- **DANS LE CAS OÙ VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :**
  - **N'allumez AUCUN** appareil.
  - **Ne touchez AUCUN** commutateur électrique.
  - **N'utilisez PAS** de téléphone à l'intérieur.
  - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.
  - Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de maintenance ou votre fournisseur de gaz.



Dispositif anti-basculement





⚠ AVERTISSEMENT

TOUTES LES CUISINIÈRES SONT SUSCEPTIBLES DE BASCULER ET DE PROVOQUER DES BLESSURES.

LE BASCULEMENT D'UNE CUISINIÈRE PEUT PROVOQUER DES BRÛLURES DUES AUX PROJECTIONS, DES BLESSURES ET/OU DES ACCIDENTS MORTELS.

INSTALLEZ ET VÉRIFIEZ LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT EN UTILISANT LES INSTRUCTIONS ET LE GABARIT D'INSTALLATION FOURNI AVEC LE DISPOSITIF.



- Afin d’éviter le basculement de la cuisinière, fixez-la correctement au sol à l’aide d’un support anti-basculement adapté. (L’installation du dispositif anti-basculement figure dans les consignes d’installation.) Vérifiez l’installation correcte en basculant la cuisinière vers l’avant avec précaution. Veillez à ce que le dispositif anti-basculement soit en place afin d’empêcher la cuisinière de basculer.
- Si la cuisinière est, pour une quelconque raison, retirée du mur, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est convenablement remonté une fois que la cuisinière est remise en place.
- Respectez les consignes d’installations décrites dans le manuel d’installation. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des accidents mortels, blessures et/ou dégâts matériels.
- Pour éviter le basculement de la cuisinière, ne marchez pas, ne vous asseyez pas, ne vous appuyez pas sur la porte ou le tiroir.



Fonctions clés

Plus d’espace

Dotée d’une capacité de 5,8 pieds cubes, cette cuisinière à gaz Samsung dispose d’un espace bien plus important que toutes les marques concurrentes présentes sur les marchés américain et canadien. La capacité accrue signifie une meilleure qualité de cuisson.

Table de cuisson à 5 brûleurs

Des brûleurs haute puissance, des brûleurs de mijotage ainsi qu’un brûleur ovale central fournissent une chaleur de cuisson réglable pour une grande variété d’ustensiles. Le brûleur ovale central fournit une chaleur homogène sur une zone importante et procure des températures optimales pour la cuisson au gril.

Plus de commodité et un entretien facile

La cuisinière avec four à gaz Samsung réunit tous les avantages de 3 appareils domestiques séparés - une cuisinière à gaz, un four à gaz et un tiroir chauffe-plat - pour une satisfaction optimale de l’utilisateur accompagnée d’une conception soignée et élégante.



Table des matières





Informations importantes relatives à la sécurité

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

- Tous les appareils électriques et à gaz comportant des pièces mobiles présentent un danger. Veuillez lire les consignes de sécurité importantes pour cet appareil dans ce manuel. Ces instructions doivent être respectées afin de minimiser les risques de blessures graves, voire mortelles ou de dégâts matériels.
- Conservez ce manuel. Veuillez ne pas le jeter.

Symboles utilisés dans ce manuel

	**AVERTISSEMENT :** Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des blessures graves, voire mortelles.
	**ATTENTION :** Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner un choc électrique, des blessures physiques ou des dégâts matériels.
	**REMARQUE :** Conseils et consignes utiles

Les icônes et symboles d'avertissement sont là pour minimiser les risques de blessure ; veillez à bien les respecter. Après lecture de cette rubrique, conservez le manuel dans un endroit sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

Avertissement de la Proposition 65 adoptée par l’État de la Californie

- Ce produit contient des substances chimiques reconnues par l’État de la Californie comme étant des substances toxiques pour la reproduction et provoquant des cancers.
- Des appareils à gaz peuvent causer une exposition mineure aux substances répertoriées dans la Proposition 65, y compris, mais sans limitation, le benzène, le monoxyde de carbone, le formaldéhyde et la suie, qui sont principalement dégagés par une combustion incomplète du gaz naturel ou du GPL.

Commonwealth du Massachusetts

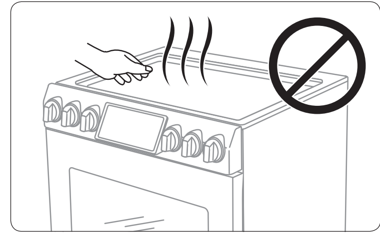
- Cet appareil doit être installé par un plombier certifié ou un monteur d'installations au gaz qualifié ou certifié par l'État du Massachusetts. Lorsque des vannes à bille sont utilisées pour la fermeture du gaz, elles doivent être munies d'une poignée en T. Il ne faut pas connecter plusieurs canalisations de gaz flexibles en série.



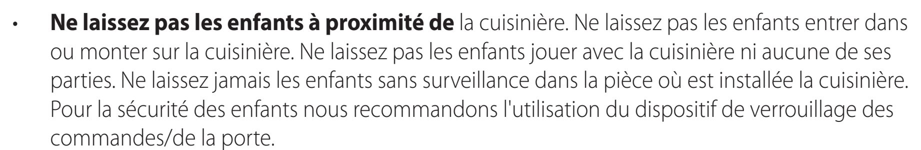


Sécurité générale

⚠ **AVERTISSEMENT** Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



- **Ne touchez pas** à aucune partie de la cuisinière, y compris mais sans se limiter aux brûleurs du four, aux brûleurs de surface ou aux surfaces internes pendant ou immédiatement après la cuisson.
- **Repérez** l'emplacement de la vanne de coupure de gaz et la façon de la fermer.
- **Assurez-vous que** le **dispositif anti-basculement** est correctement installé sur la cuisinière. Reportez-vous aux consignes d'installation pour plus d'informations.



- **Ne laissez pas les enfants à proximité de** la cuisinière. Ne laissez pas les enfants entrer dans ou monter sur la cuisinière. Ne laissez pas les enfants jouer avec la cuisinière ni aucune de ses parties. Ne laissez jamais les enfants sans surveillance dans la pièce où est installée la cuisinière. Pour la sécurité des enfants nous recommandons l'utilisation du dispositif de verrouillage des commandes/de la porte.
- **Retirez** tous les éléments d'emballage de votre cuisinière avant de l'utiliser afin d'éviter l'inflammation de ces éléments. Gardez tous les éléments d'emballage hors de la portée des enfants. Jetez correctement les matériaux d'emballage une fois la cuisinière déballée.



- **N'entreposez pas** d'objets susceptibles d'éveiller l'intérêt des enfants sur la table de cuisson ou sur le dosseret de la cuisinière. Les enfants risquent, en grimpant sur la cuisinière, de se blesser gravement, voire mortellement.



- **Ne faites pas fonctionner**la cuisinière si une partie est endommagée, en cas de dysfonctionnement ou si des pièces manquent.
- **N'utilisez pas** la cuisinière comme chauffage. Utilisez la cuisinière uniquement pour la cuisson.
- **N'utilisez pas** de nettoyants pour four ou de revêtements de protection dans ou autour d'aucune partie du four.
- **Utilisez** uniquement des maniques sèches.
- **N'utilisez pas** la cuisinière pour chauffer des conteneurs d'aliment non ouverts.
- **Évitez tout choc** sur la vitre du four.
- Lors de la mise au rebut de la cuisinière, **coupez** le cordon d'alimentation et **retirez** la porte.
- **Débranchez la cuisinière** ou **mettez-la hors tension** avant de procéder à une réparation.
- **Assurez-vous** que la viande et la volaille sont totalement cuites. La viande doit toujours être cuite à une température de 160 °F (71 °C). La volaille devrait toujours être cuite à une température interne de 180 °F (82 °C).



Sécurité incendie



AVERTISSEMENT Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.

- **N'entreposez, ne placez ni n'utilisez jamais** des matériaux inflammables ou combustibles tels que papier, du plastique, des maniques, tissus, rideaux ou autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de la cuisinière.
- **Ne portez pas de vêtements** amples lorsque vous utilisez la cuisinière.
- Pour éviter l'accumulation de la graisse, **nettoyez régulièrement** les orifices de ventilation.



- **Ne laissez pas**de maniques ou autres matériaux inflammables toucher un élément chauffant. N'utilisez pas de serviette ou tout autre torchon volumineux comme manique.
- **N'utilisez pas** d'eau pour éteindre les flammes de friture. Pour éteindre les flammes de friture, éteignez la source de chaleur et étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle hermétique ou en utilisant un extincteur multifonction à poudre ou à mousse.
- Si un incendie lié à la graisse se déclare à l'intérieur du four, **éteignez le four** en appuyant sur la touche **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.
  Maintenez la porte du four fermée jusqu'à extinction de l'incendie.
  Si nécessaire, **utilisez un extincteur** multifonction à poudre ou à mousse.
- Ne faites pas chauffer des aliments contenus dans des récipients fermés. L'accumulation de pression pourrait entraîner l'explosion du récipient et provoquer des blessures.



Sécurité liée au gaz



AVERTISSEMENT Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.

Si vous sentez une odeur de gaz :

- **Fermez la vanne** et n'utilisez pas la cuisinière.
- **N'allumez pas** d'allumette, de bougie ou de cigarette.
- **N'allumez** aucun appareil au gaz ou électrique.
- **Ne touchez** aucun commutateur électrique et ne branchez pas de cordon d'alimentation sur une prise.
- **N'utilisez pas** aucun téléphone à l'intérieur.
- **Evacuez** la pièce, l'immeuble ou le quartier de tous les occupants.
- **Appelez immédiatement** votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.
- Si vous n'arrivez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

Vérification des fuites de gaz

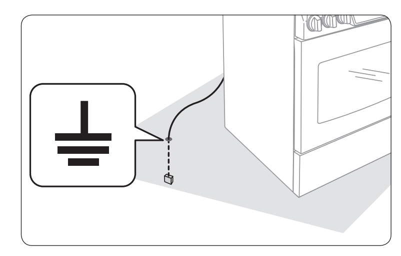
- Un test de fuite de l'appareil doit être effectué selon les instructions du fabricant. **N'utilisez pas** de flamme pour vérifier s'il y a des fuites de gaz. Utilisez un pinceau pour étaler de l'eau savonneuse autour de l'endroit à vérifier. En cas de fuite de gaz, vous verrez au niveau de la fuite de petites bulles dans l'eau savonneuse.





Sécurité électrique et mise à la terre

AVERTISSEMENT Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



- Branchez l'appareil sur une prise murale tripolaire reliée à la terre.
- **Ne retirez pas** la broche de mise à la terre.
- **N'utilisez pas**d'adaptateur ou de rallonge.
- **N'utilisez jamais** une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée.
- **Ne modifiez pas d'aucune manière** la fiche ou le cordon d'alimentation ou la prise murale.
- **Ne mettez pas** de fusible dans un circuit neutre ou de terre.
- Utilisez un circuit électrique dédié de 120 V, 60 Hz, 20 A (CA) avec fusible pour cette cuisinière. Il est recommandé d'utiliser un fusible à retardement ou un disjoncteur. Ne branchez pas plusieurs appareils sur ce circuit.
- **Ne branchez pas** le câble de mise à la terre sur des canalisations en plastique ou des conduites de gaz ou d'eau chaude.
- Cette cuisinière **doit être reliée à la terre.** La mise à la terre réduit le risque d'électrocution, car elle fournit au courant un chemin de sortie en cas de dysfonctionnement ou de panne. Cette cuisinière est équipée d'un cordon disposant d'une prise de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise secteur posée et mise à la terre conformément à la législation en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr que la prise soit correctement mise à la terre, consultez un électricien qualifié afin qu'il vérifie.




- Cette cuisinière est fournie avec une prise tripolaire reliée à la terre. Ce cordon doit être branché dans une prise murale tripolaire mise à la terre et être conforme aux normes électriques en vigueur. Si les normes permettent l'utilisation d'un câble de mise à la terre séparé, nous vous recommandons de faire appel à un électricien qualifié afin qu'il détermine le chemin approprié pour ce câble.
- L'installation électrique de la cuisinière doit être conforme aux codes locaux. En dehors des codes locaux, l'installation électrique doit être conforme à la dernière norme ANSI/NFPA N°70 – dernière édition (pour les États-Unis) ou au code électrique canadien CSA C22.1 – dernière édition.
- Il relève de la responsabilité du propriétaire de la cuisinière de fournir une installation électrique conforme.



Sécurité liée à l'installation

AVERTISSEMENT Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.

- Assurez-vous que votre cuisinière est correctement installée et mise à la terre par un **installateur qualifié** conformément aux consignes d'installation. L'installation et l'entretien doivent être effectués par des monteurs d'installations au gaz ou des techniciens de maintenance qualifiés.
- **Ne tentez pas** de réparer, de modifier ni ne remplacer les pièces de la cuisinière vous-même, sauf si le présent manuel vous y autorise. Toute autre réparation devra être effectuée par un technicien qualifié.
- Utilisez toujours des connecteurs de flexibles neufs lorsque vous installez un appareil à gaz. **N'utilisez pas** d'anciens connecteurs de flexibles.
- **Assurez-vous que** le dispositif anti-basculement est correctement installé sur la cuisinière. Reportez-vous aux consignes d'installation pour plus d'informations.
- Compte tenu de la taille et du poids de la cuisinière, **deux personnes ou plus** sont nécessaires pour la déplacer.
- **Retirez** toutes les bandes et l'emballage.
- **Retirez** tous les accessoires de la table de cuisson, du four et/ou du tiroir inférieur. Les grilles et les poêles sont lourdes. Soyez prudent lorsque vous les manipulez.
- **Assurez-vous**qu'aucune pièce ne se soit desserrée durant l'expédition.
- **Assurez-vous** que votre cuisinière est correctement installée et réglée pour le type de gaz que vous allez utiliser (naturel ou GPL) par un installateur qualifié ou un technicien qualifié. Pour que votre cuisinière puisse fonctionner au GPL, l'installateur doit remplacer les 5 orifices des brûleurs de surface et les 2 orifices des brûleurs du four par le kit d'orifices GPL fourni et inverser l'adaptateur du potentiel de mise à la terre (GPR). Ces réglages doivent être effectués par un technicien de maintenance qualifié conformément aux consignes du fabricant ainsi qu'à tous les codes et exigences requises par l'autorité compétente. L'agence qualifiée effectuant ces travaux assume la responsabilité de la conversion de gaz.
- L'installation de cette cuisinière doit être conforme aux codes locaux ou, en absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code (Code national de gaz combustible), ANSI Z223.1/NFPA.54, dernière édition. Au Canada, l'installation doit être conforme au Natural Gas Installation Code (Code d'installation du gaz naturel), CAN/CGA-B149.1, en vigueur, ou au Propane Installation Code (Code d'installation du propane), CAN/CGA-B149.2, en vigueur, ainsi qu'aux codes locaux qui s'appliquent. Cette cuisinière a été certifiée par ETL selon ANSI Z21.1, dernière édition, et par la Canadian Gas Association (l'Association canadienne du gaz) selon CAN/CGA-1.1, dernière édition.








Sécurité de l'emplacement

AVERTISSEMENT Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.

- Cette cuisinière est destinée à une utilisation domestique uniquement à l'intérieur.
  N'installez pas la cuisinière dans des zones exposées aux intempéries et/ou à l'eau.
- **N'installez** pas cette cuisinière à un endroit où il sera exposé à de forts courants d'air.
- Sélectionnez un sol de niveau, bien construit et capable de supporter le poids de la cuisinière.
  Des revêtements synthétiques, tels que du linoléum, doivent supporter des températures de 180 °F (82 °C) sans rétrécir, se voiler ou se décolorer. **N'installez pas** la cuisinière directement sur une moquette de cuisine, sauf si vous placez une couche de contreplaqué de 0,25 pouce ou un isolant similaire entre la cuisinière et la moquette.

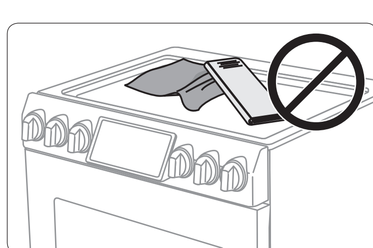


- Sélectionnez un emplacement où une prise murale à 3 broches reliée à la terre est facilement accessible.
- Si la cuisinière est placée à proximité d'une fenêtre, **n'accrochez pas** de longs rideaux ou de stores en papier sur cette fenêtre.
- Pour que la cuisinière soit correctement ventilée, assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas obturés et qu'il y a suffisamment d'espace au-dessus, à l'arrière, sur les côtés et sous la cuisinière. Les orifices de ventilation permettent l'échappement nécessaire à un fonctionnement et à une combustion corrects.
- **Assurez-vous** que les revêtements muraux situés à proximité de la cuisinière peuvent résister à la chaleur générée par celui-ci, pouvant aller jusqu'à 200 °F (93 °C).
- Un placard de rangement est à éviter au-dessus de la surface de la cuisinière. Si un placard de rangement est nécessaire au-dessus de la cuisinière : laissez un minimum de 40 pouces (102 cm) entre la surface de cuisson et le bas des placards ; ou installez une hotte d'aspiration qui dépasse horizontalement d'au moins 5 pouces (12,7 cm) au-delà du fond des placards.



Sécurité liée à la table de cuisson

AVERTISSEMENT Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.

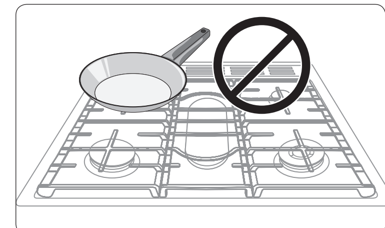
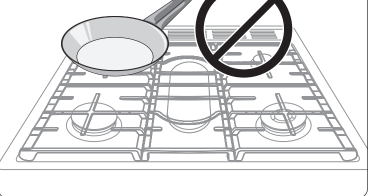


- **Assurez-vous** que tous les brûleurs sont éteints lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- **N'utilisez pas** de feuille d'aluminium pour revêtir les grilles ou toute autre partie de la table de cuisson.
- **Ne laissez pas**les brûleurs sans surveillance lors de réglages moyen ou élevé.
- Préalablement à l'allumage, **assurez-vous** que tous les chapeaux de brûleurs sont correctement en place et que tous les brûleurs sont de niveau.
- **Utilisez toujours** la position LITE (ALLUMAGE) pour allumer les brûleurs et assurez-vous qu'ils sont allumés. Si l'allumage échoue, tournez le bouton sur OFF (ARRÊT) et attendez que le gaz se dissipe.





- Lorsque vous réglez un brûleur sur mijotage, **ne tournez pas** le bouton rapidement. Assurez-vous que la flamme reste allumée.
- **Ne placez pas** d'objets autres que les ustensiles de cuisson sur la table de cuisson.
- Cette surface de cuisson est conçue pour cuisiner avec un wok ou un anneau wok. Si vous faites flamber des aliments, faites-le sous une hotte de ventilation allumée.
- Avant de retirer ou de changer d'ustensile de cuisson, éteignez les brûleurs.
- Retirez les aliments et les ustensiles de cuisson immédiatement après la cuisson.
- Avant de retirer des parties du brûleur pour le nettoyage, assurez-vous que la cuisinière est éteinte et complètement froide.
- Après nettoyage du diffuseur du brûleur, **assurez-vous** qu'il est complètement sec avant de le réassembler.
- **Assurez-vous** que le repère de l'étincelle sur le diffuseur de brûleur double est placé à côté de l'électrode lorsqu'il est assemblé.
- Pour éviter l'empoisonnement par monoxyde de carbone, **ne versez pas** d'eau sur la table de cuisson lors du nettoyage.
- Sélectionnez des ustensiles qui sont conçus pour la cuisson en surface de la cuisinière. Utilisez des ustensiles suffisamment grands pour couvrir la grille du brûleur. Ajustez les flammes du brûleur de sorte qu'elles ne s'étendent pas au-delà du fond de l'ustensile.
- Pour éviter la décoloration des ustensiles, leur déformation et/ou l'empoisonnement par monoxyde de carbone, **n'utilisez pas** d'ustensiles beaucoup plus grands que la grille.
- **Vérifiez toujours** que les manches d'ustensiles sont dirigées vers les côtés ou l'arrière de la table de cuisson, et non au-dessus des autres brûleurs de surface.
- Tenez-vous éloigné de la cuisinière lorsque vous faites de la friture.
- Chauffez toujours lentement les huiles de friture et observez-les lorsqu'elles chauffent. Si vous faites frire des aliments à température élevée, observez attentivement le processus de cuisson. Si vous devez utiliser un mélange de graisses ou d'huiles pour frire, mélangez-les avant de les chauffer.
- Utilisez un thermomètre à friture si possible. Cela évite que l'huile ou la graisse soit chauffée au-delà du point de fumée.
- Employez une quantité minimale d'huile dans une poêle peu profonde ou une friteuse. Évitez de faire cuire les aliments décongelés ou avec des quantités excessives de glace.
- Avant de déplacer les ustensiles pleins de graisse ou d'huile, assurez-vous qu'ils sont complètement refroidis.
- Pour éviter une ébullition à retardement des liquides, laissez-les toujours reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le brûleur éteint, ceci afin de permettre à la température de se stabiliser. En cas d'accident, effectuez les gestes de premiers secours suivants :
  1) Immergez la zone brûlée dans de l'eau froide ou tiède pendant au moins 10 minutes ;
  2) N'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;
  3) Recouvrez-la d'un tissu propre et sec.
- Placez le récipient au centre de la grille. Sur le brûleur gauche arrière, ne placez pas de récipient d'un diamètre supérieur à 9". Si un récipient volumineux est mal positionné, cela peut perturber l'échappement de l'air de refroidissement ou enflammer le brûleur non souhaité.

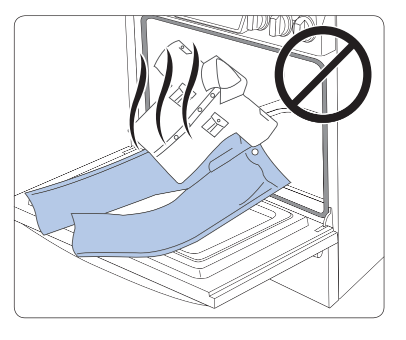







Sécurité liée au four

⚠ **AVERTISSEMENT** Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



- **N'utilisez pas** le four pour un usage autre que la cuisson tel que le séchage de vêtement ou le stockage. Utilisez le four uniquement pour la cuisson.
- **Assurez-vous** que la partie intérieure de la grille en deux parties du four est correctement positionnée sur la grille extérieure.
- **Assurez-vous** que les grilles du four sont placées au même niveau de chaque côté.
- **Ne pas endommager, ni déplacer ou nettoyer** le joint de la porte.



- **Ne vaporisez** pas d'eau sur la vitre du four lorsque celui-ci est allumé ou juste après l'avoir éteint.
- **N'utilisez pas** de papier aluminium ou de barquettes en aluminium dans le four. N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou de matériau semblable pour couvrir des orifices ou des passages au bas du four ou pour couvrir une grille du four.
- Eloignez-vous du four lorsque vous en ouvrez la porte.
- Évitez l'accumulation de graisses dans le four.

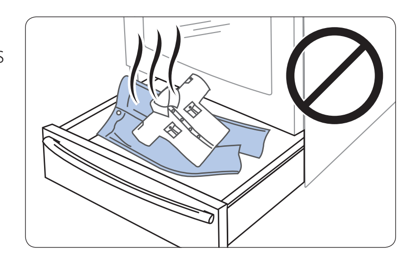



- Pour repositionner les grilles du four, **assurez-vous** que le four est complètement refroidi.
- **Utilisez uniquement** des ustensiles recommandés pour une utilisation sûre dans des fours à gaz.
- Pour éviter d'endommager les boutons de commande des brûleurs, cuisinez et/ou grillez toujours avec la porte du four fermée.
- **Évitez de griller** de la viande trop près de la flamme du brûleur. Retirez l'excès de gras sur la viande avant de la faire cuire.
- Suivez toujours les recommandations du fabricant lorsque vous utilisez des sacs de cuisson ou à rôtir dans le four.



Sécurité liée au tiroir chauffe-plat/tiroir inférieur

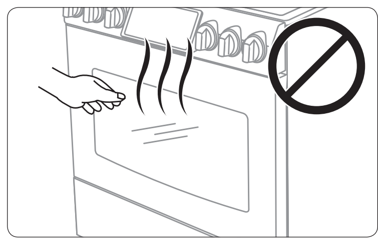
AVERTISSEMENT Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



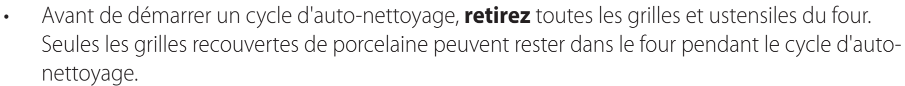
- Le tiroir chauffe-plat sert à conserver les aliments chauds à température de consommation. Les aliments doivent être déjà chauds. Les aliments froids ou à température ambiante ne peuvent pas être cuits, réchauffés ou cuisinés dans le tiroir chauffe-plat. Les bactéries se multiplient rapidement dans les aliments dont la température est comprise entre 40 et 140 °F.
- **N'utilisez pas** le tiroir pour un usage autre que la cuisson tel que le séchage de vêtement ou le stockage. Utilisez le tiroir uniquement pour la cuisson.
- **Ne touchez pas** les surfaces internes du tiroir ou les éléments chauffants.
- Pour éviter les brûlures de vapeur, soyez prudent en ouvrant le tiroir.
- **N'utilisez pas** de papier d'aluminium pour tapisser le tiroir.
- **N'utilisez pas** le tiroir dans le four.
  Ne laissez pas le tiroir dans le four pendant un cycle d'auto-nettoyage.
- **Ne laissez pas** les conteneurs de graisse s'égoutter dans ou à proximité du tiroir.

Sécurité liée à l'auto-nettoyage du four

AVERTISSEMENT Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



- La fonctionnalité d'auto-nettoyage porte le four à des températures suffisamment élevées pour brûler les résidus alimentaires dans le four. La cuisinière est extrêmement chaude pendant un cycle d'auto-nettoyage. **Ne touchez pas** les surfaces de la cuisinière pendant un cycle d'auto-nettoyage.
- Tenez les enfants éloignés du four pendant un cycle d'auto-nettoyage.



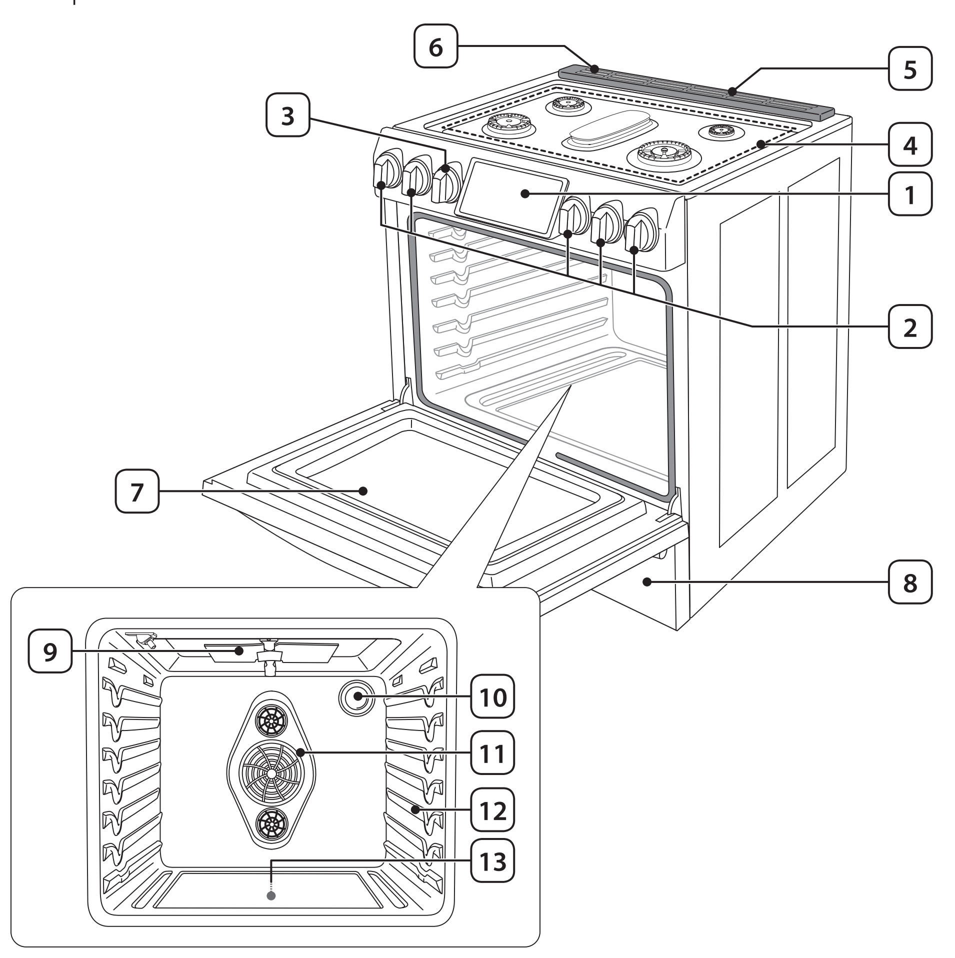
- Avant de démarrer un cycle d'auto-nettoyage, **retirez** toutes les grilles et ustensiles du four. Seules les grilles recouvertes de porcelaine peuvent rester dans le four pendant le cycle d'auto-nettoyage.
- Avant de démarrer un cycle d'auto-nettoyage, essuyez la graisse et les résidus alimentaires dans le four.
- **N'actionnez pas l'auto-nettoyage** avec le tiroir chauffe-plat/tiroir inférieur dans le four.
- Lors de l'ouverture de la porte après un cycle d'auto-nettoyage, tenez-vous éloigné du four.
- En cas de dysfonctionnement du cycle d'auto-nettoyage, éteignez le four, débranchez l'alimentation et contactez un technicien de maintenance qualifié.





Présentation

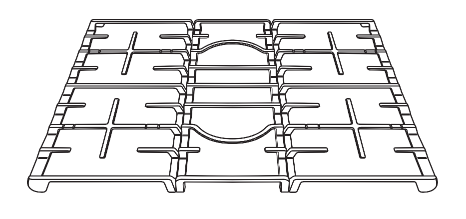
Disposition



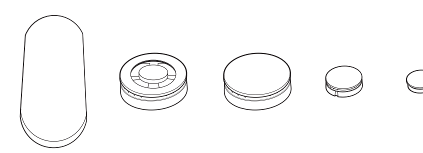
1	Ecran tactile	8	Tiroir chauffe-plat
2	Boutons des brûleurs de surface (5 pièces)	9	Brûleur de four pour gril
3	Bouton du tiroir chauffe-plat (1 pièce)	10	* Éclairage du four
4	Brûleurs de surface	11	Ventilateur de convection / Résistance de convection
5	Ventilation du four	12	Système de grille du four.
6	Orifice de refroidissement	13	Brûleur de four pour cuisson
7	Porte du four amovible		



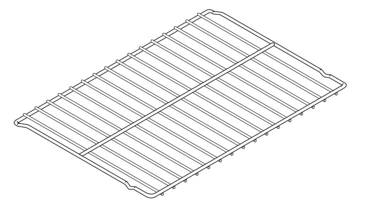
Accessoires fournis



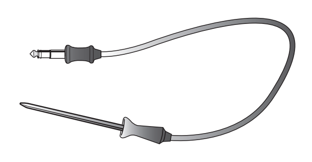
* Grilles du brûleur de surface (3)



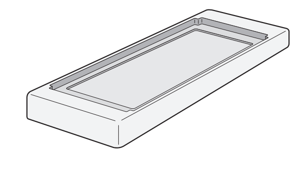
* Brûleurs de surface et chapeaux de brûleurs (5)



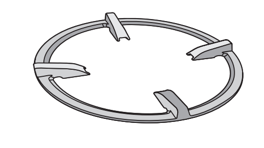
* Grille plate (2)



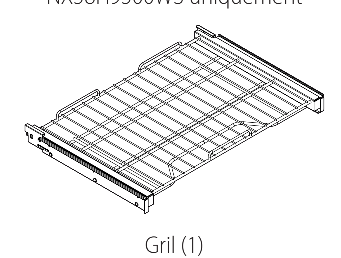
* Sonde thermique (1)



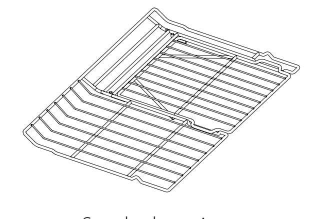
* Grille coulissante (1)
NX58H9500WS uniquement



* Grille en deux pièces (1)
NX58H9500WS uniquement



Gril (1)

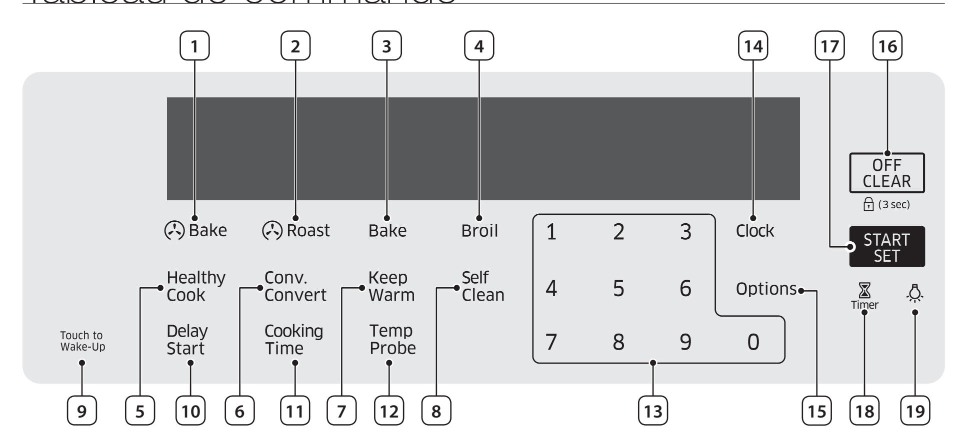


Sonde thermique

Si vous souhaitez acheter un accessoire repéré par un astérisque (*), vous pouvez le commander auprès du Centre d’assistance Samsung (1-800-726-7864).



Tableau de commande



1	**Cuisson par convection**	Activez la cuisson par convection pour les grandes quantités d'aliment sur plusieurs grilles.
2	**Rôtissage par convection**	Activez le rôtissage par convection pour les grandes tranches de viande.
3	**Cuisson traditionnelle**	Cuisez les aliments de manière homogène en utilisant le brûleur inférieur du four.
4	**Gril**	Pour faire griller des aliments à l'aide du brûleur situé dans le haut du four uniquement.
5	**Cuisson saine**	Faites apparaître les recettes de cuisson saine qui sont spécialement conçues pour différents types d'aliments.
6	**Conv. Convert**	Bascule entre le mode de cuisson et le mode de cuisson par convection.
7	**Maintien au chaud**	Maintient les aliments cuits au chaud à basse température entre 150 °F et 200 °F (66 °C et 93 °C).
8	**Auto-nettoyage**	Brûle les résidus d'aliments à très haute température.
9	**Touche de réveil**	Active l'affichage du tableau de commande.
10	**Départ différé**	Réglez le four pour qu'il démarre à une certaine heure.
11	**Temps de cuisson**	Règle le temps de cuisson.
12	**Sonde thermique**	Active le mode de sonde thermique.
13	**Nombres**	Utilisés pour régler l'heure, la température ou prérégler.
14	**Horloge**	Règle l'heure.
15	**Options**	Affichez les 9 options utilisateur disponibles.
16	**ARRÊT/EFFACER (Verrouillage)**	Annule l'opération actuelle mais pas la minuterie. Verrouille le tableau de commande et la porte pour éviter les accidents.
17	**DÉMARRAGE/RÉGLAGE**	Démarre une fonction ou règle l'heure.
18	**Minuterie**	Active ou désactive la minuterie.
19	**Ampoule du four**	Allume/éteint l'éclairage du four.






Avant de commencer

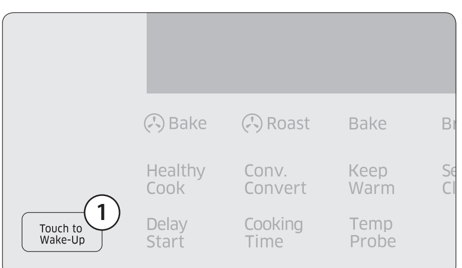
Vous devez connaitre les fonctions suivantes et les composants avant d'utiliser votre cuisinière pour la première fois.

Mode d'affichage

Mise en veille

Après 2 minutes sans activité (ou une minute lorsque le four est en mode veille), le tableau de commande passe en mode Veille. En mode Veille, le tableau de commande reste inactif avec seulement l'heure affichée jusqu'à ce qu'il soit réactivé par l'utilisateur.

Réveil



Pour activer le tableau de commande, appuyez sur **Touch to Wake-Up (Touche de réveil)**. Les préférences de l'utilisateur sont disponibles dans ce mode ainsi que la minuterie, l'éclairage du four et/ou le verrouillage des commandes.

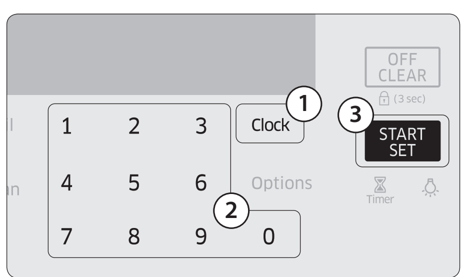





Horloge

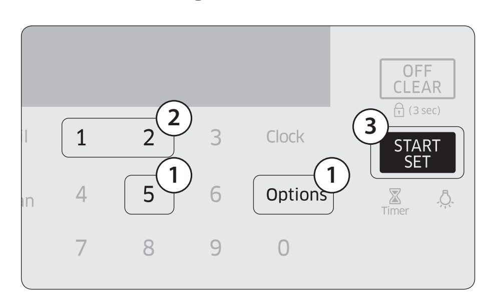
Il est important de régler l’horloge correctement pour vous assurer que les fonctions automatiques fonctionnent correctement. Cet appareil prend en charge deux formats d'heure : 12 heures (par défaut), et 24 heures.

Pour régler l'heure



1. Appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)**.
   Pour sélectionner AM ou PM, appuyez à nouveau.
2. Saisissez l’heure actuelle à l’aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉMARRAGE/RÉGLAGE)** pour confirmer les réglages.

Pour changer le format de l'heure





1. Appuyez sur le bouton **Options** puis **5** sur le pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** pour le format 12 heures ou **2** pour le format 24 heures.
3. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉMARRAGE/RÉGLAGE)**.

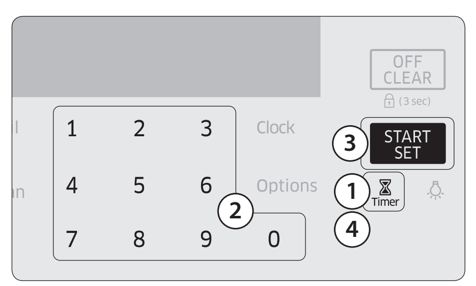


Vous pouvez régler/changer l'horloge ou la minuterie de cuisine avant de démarrer un mode de cuisson ou lorsque la plupart des modes de cuisson sont en fonctionnement. Cependant, vous ne pouvez pas régler ou changer l'heure si une fonction basée sur l'heure est en cours (Time Bake (Temps de cuisson), par exemple) ou si l'option Sabbath (Shabbat) est activée.



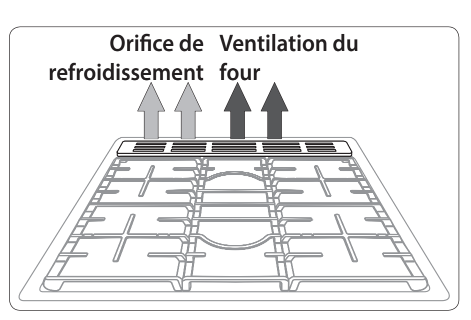
Minuterie de cuisine

La minuterie de cuisine vous procure une minuterie supplémentaire que vous pouvez utiliser pour minuter les tâches de cuisson telles que les œufs durs. Cependant, elle ne permet pas de démarrer ou d'arrêter les opérations de cuisson. Règle la minuterie entre 1 minute et 9 heures et 99 minutes.



1. Appuyez sur le bouton **Timer (Minuterie)**.
2. Saisissez la durée souhaitée à l’aide du pavé numérique.
3. Puis appuyez sur le bouton **START/SET (DÉMARRAGE/REGLAGE)** ou le bouton **Timer (Minuterie)**.
   Pour annuler les réglages de minuterie, appuyez à nouveau sur le bouton **Timer (Minuterie)**.
4. Lorsque la durée réglée est écoulée, le four sonne et affiche le message « End » (Fin). Appuyez sur le bouton **Timer (Minuterie)** pour supprimer le message.

Ventilation du four/orifice de refroidissement



Les ventilations du four et de refroidissement sont situées à l'arrière de la cuisinière. Une circulation d'air correcte évite les problèmes de combustion et garantit de meilleures performances.

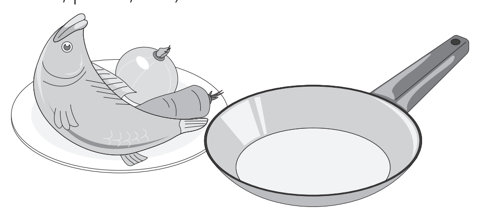
- N'obturez pas les ventilations ou leur environnement avec des objets.
- Soyez attentif en plaçant des objets à proximité des ventilations. De la vapeur chaude peut provoquer leur échauffement ou leur fusion.



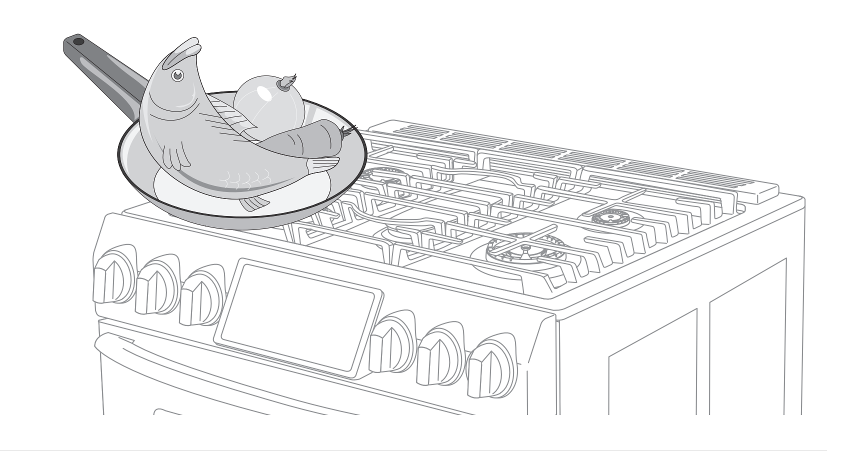



Cuisinière à gaz

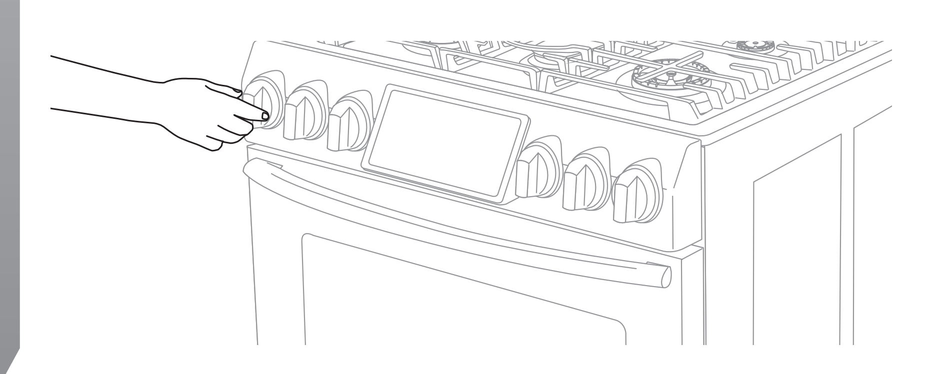
Étape 1 : Placez tous les ingrédients dans un récipient de cuisson (casserole, poêle, etc.)



Étape 2 : Placez le récipient sur un brûleur de surface.



Étape 3 : Allumez le brûleur de surface.





Récipient

Exigences

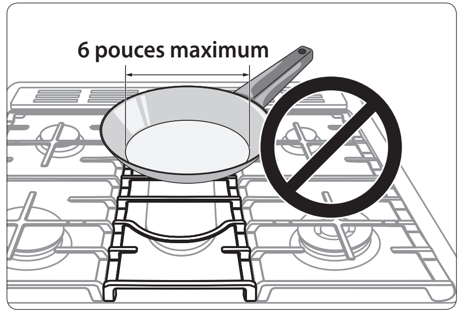
- Fond plat et bords droits
- Couvercle hermétique
- Bien équilibré avec la poignée plus légère que la partie principale de la casserole ou de la poêle.

Caractéristiques du matériau

- **Aluminium** : un excellent conducteur thermique. Certains types d'aliments font noircir l'aluminium Toutefois, les ustensiles en aluminium anodisé résistent aux taches et aux piqûres.
- **Cuivre** : un excellent conducteur thermique mais se décolore facilement.
- **Acier inoxydable** : un conducteur thermique lent entraînant une cuisson inégale mais il est durable, facile à nettoyer et résistant aux taches.
- **Fonte** : un mauvais conducteur, mais elle conserve très bien la chaleur.
- **Casserole émaillée** : les caractéristiques de chauffage varient en fonction du matériau de base.
- **Verre** : un conducteur thermique lent. Utilisez uniquement des ustensiles en verre qui sont spécifiés pour une utilisation sur la table de cuisson et dans le four.

Limitations de taille





ATTENTION : Ne placez pas de petite casserole ou plat avec un fond d'un diamètre d'environ 6 pouces ou moins sur la grille centrale. Cet ustensile peut basculer. Utilisez les brûleurs arrière pour les ustensiles de petite taille.

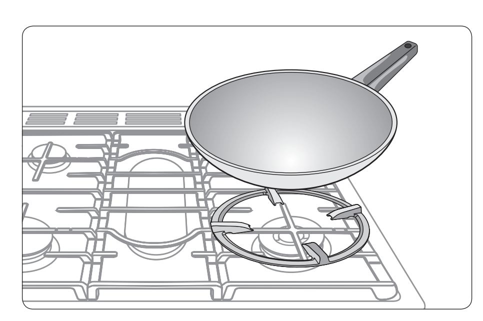




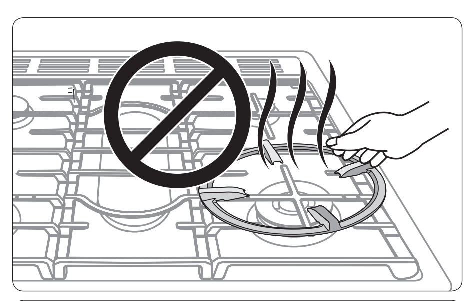


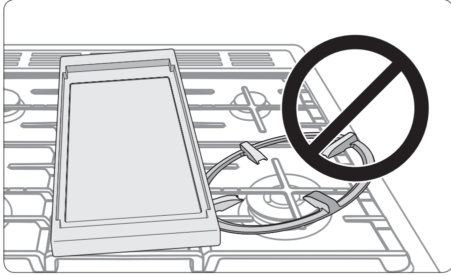
Grille du Wok

Les woks permettent de faire sauter, mijoter, frire et pocher les aliments. La grille de wok supporte les woks de 12” à 14”.



1. Éteignez tous les brûleurs et attendez que les grilles refroidissent complètement.
2. Positionnez la grille du wok en faisant reposer ses extrémités sur les bords du Wok.
3. Placez une casserole ou un fait-tout sur la grille Assurez-vous que le récipient placé sur la grille du wok soit stable.
4. Allumez le brûleur et réglez le niveau de flamme approprié.





 **ATTENTION**

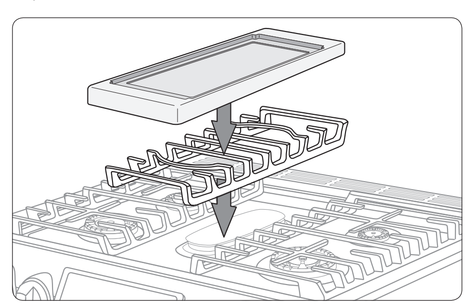
- Ne retirez pas la grille du wok avant qu'elle-même, les autres grilles et la table de cuisson n'aient totalement refroidies.
- La grille du wok peut devenir très chaude lorsque vous utilisez la table de cuisson ou le four. Portez toujours des maniques lorsque vous devez la manipuler.
- N'utilisez pas d'ustensiles à fond plat ou d'un diamètre inférieur au diamètre de l'anneau du wok. L'ustensile peut basculer.
- N'utilisez pas d'ustensile volumineux. Les flammes du brûleur peuvent s'étendre, provoquant des dommages au voisinage.
- N’utilisez pas la grille du wok et le gril simultanément.





Gril

Le gril à revêtement amovible procure une surface de cuisson supplémentaire. Ce qui est particulièrement utile lors de la cuisson des viandes, crêpes ou autres aliments nécessitant un grand espace de cuisson.



Le gril est uniquement disponible avec le brûleur central sur la grille centrale. Soyez prudent lorsque vous posez le gril sur la grille centrale.

Il est recommandé de préchauffer le gril. Voir le tableau ci-dessous.

Type d'aliment	Temps de préchauffage	Condition de préchauffage	Condition de cuisson
Crêpes	5 min.	7 (ÉLEVÉ)	6 (MOYEN-ÉLEVÉ)
Hamburgers	5 min.	7 (ÉLEVÉ)	7 (ÉLEVÉ)
Œufs au plat	5 min.	7 (ÉLEVÉ)	6 (MOYEN-ÉLEVÉ)
Bacon	-	Aucune	7 (ÉLEVÉ)
Saucisses	5 min.	7 (ÉLEVÉ)	7 (ÉLEVÉ)
Sandwich au fromage fondu	4 min.	7 (HI) (ÉLEVÉ)	6 (MOYEN-ÉLEVÉ)



ATTENTION

- Ne retirez pas le gril jusqu'à ce que les autres grilles et la table de cuisson, et le gril lui-même, n'aient totalement refroidis.
- Le gril sur la table de cuisson peut devenir très chaud lorsque vous utilisez la table de cuisson ou le four. Portez toujours des maniques lorsque vous devez le manipuler.
- Le gril est lourd, car il est réalisé en fonte. Utilisez les deux mains lorsque vous devez le manipuler.
- Ne faites pas surchauffer le gril. Cela peut endommager son revêtement.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal pouvant endommager la surface du gril.
- N'utilisez pas le gril pour d'autres fins telles qu'une planche à découper ou du stockage.
- Ne faites pas cuire des aliments très gras. La graisse peut éclabousser.



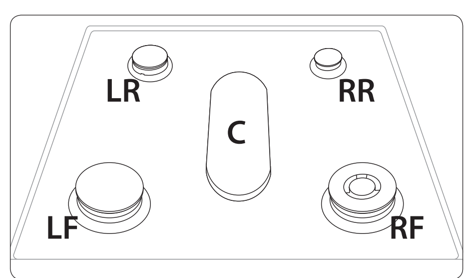
- Les réglages du gril peuvent nécessiter un réajustement dans le temps.
- Du fait qu'il va sécher avec l'usage, votre gril peut se décolorer avec le temps.
- Ne laissez pas rouiller le gril. Retirez la rouille avant ou pendant l'utilisation du gril.







Brûleurs à gaz



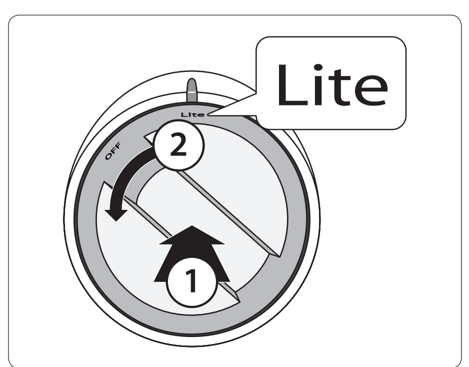
A chaque brûleur correspond un bouton qui vous permet de régler le niveau de la flamme de LO à HI. En outre, chaque brûleur dispose d'un réglage LITE (ALLUMAGE) qui est uniquement destiné à l'allumage. Les indicateurs de brûleur sont situés au-dessus du bouton correspondant, indiquant le brûleur commandé par le bouton. Chaque brûleur est destiné à un usage de cuisson spécifique.

Emplacement	Fonction	Type d'aliment	Caractéristiques
Right Front (Avant droit) RF (AvD) 18 méga joules (18000 BTU) (*NX58H9950WS 19000 BTU)	Chauffage/ Mijotage à basse température	Aliment bouilli, sauce tomate	Puissance maximale
Right Rear (Arrière droit) RR (ArD) 18 méga joules (5000 BTU)	Mijotage à basse température	Chocolat, casseroles, sauces	Aliments délicats qui nécessitent une faible température pendant une longue durée.
Center (Centre) C (C) 18 méga joules (9500 BTU)	Grillades	Crêpes, hamburgers, œufs sur le plat, sandwichs chauds	Cuisson en général
Left Front (Avant gauche) LF (AvG) 18 méga joules (15000 BTU)	Cuisson rapide	Général	Cuisson en général
Left Rear (Arrière gauche) LR (ArG) 18 méga joules (9500 BTU)	Chauffage général/ Mijotage lent	Aliments en général, casseroles	Cuisson en général






Allumage



Assurez-vous que tous les brûleurs sont correctement installés.

1. Réglez le bouton sur la position **LITE (ALLUMAGE)** en poussant dessus et en le faisant tourner. Le système d'allumage électronique a fonctionné correctement si vous entendez un « clic».
2. Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton de commande pour le dégager de la position **LITE (ALLUMAGE)** ce qui coupera le système d'allumage électronique.
3. Tournez le bouton de commande pour ajuster le niveau de la flamme.

Allumage manuel



Vous pouvez allumer manuellement le brûleur en cas de coupure d'alimentation électrique. Dans ce cas, soyez prudent.

1. Approchez un allume-gaz du brûleur de surface que vous souhaitez allumer.
2. Réglez le bouton de commande de ce brûleur sur la position **LITE (ALLUMAGE)** en poussant dessus et en le faisant tourner. Approchez un allume-gaz du brûleur pour l'allumer
3. Lorsque le brûleur est allumé, tournez le bouton de commande pour ajuster le niveau de la flamme.

Niveau de flamme

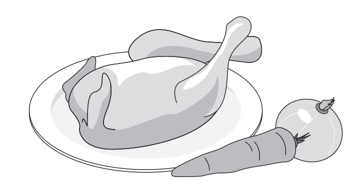
Les flammes des brûleurs doivent toujours rester sous l'ustensile et ne doivent jamais s'étendre en dehors du fond de l'ustensile.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Des flammes dépassant le fond de l'ustensile peuvent provoquer un incendie ou une blessure.

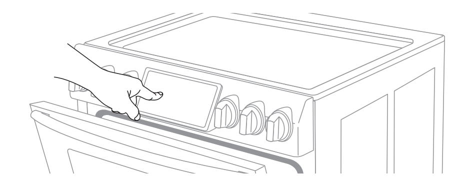


Four à gaz

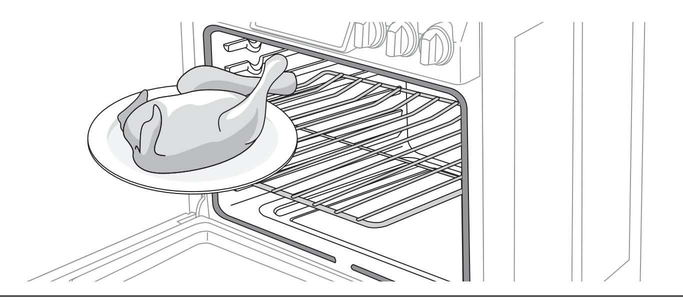
Étape 1 : Mettez tous les ingrédients dans un récipient résistant à la chaleur.



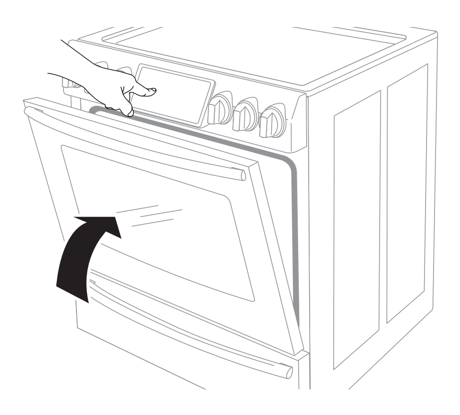
Étape 2 : Sélectionnez un mode de cuisson, puis démarrez le préchauffage.

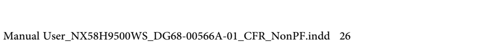


Étape 3 : Placez le récipient sur une grille.



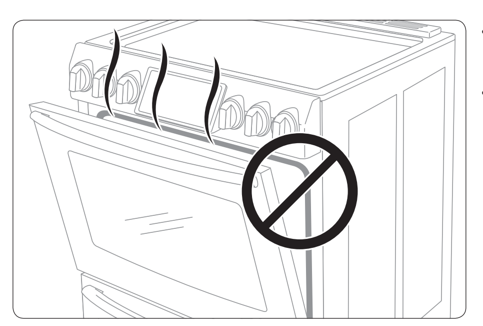
Étape 4 : Fermez la porte et démarrez la cuisson.





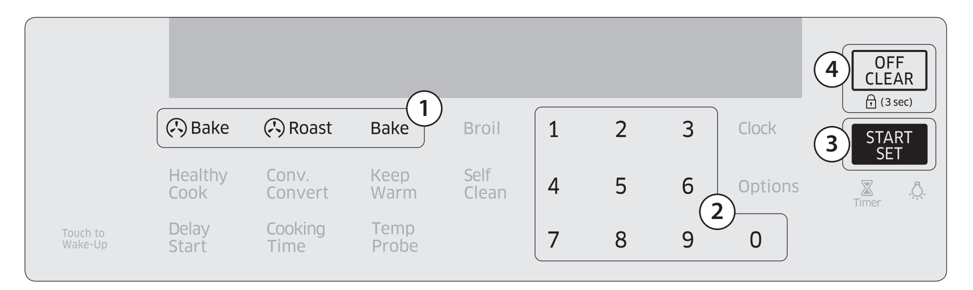


Mode de cuisson



- Assurez-vous que la porte est fermée avant de démarrer la cuisson.
- **Si vous laissez la porte ouverte pendant 30 secondes alors que le four est en mode Cuisson/Rôtissage par convection, Cuisson, Gril, Cuisson saine ou Cuisson favorite, le brûleur du four s'éteint. Pour redémarrer le brûleur, fermez la porte.**

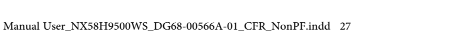
Cuisson et Rôtissage



1. Appuyez sur le bouton **Bake (Cuisson)**, **Roast (Rôtisserie)** ou **Bake (Cuisson)**.
2. Si nécessaire, utilisez le pavé numérique pour modifier la température par défaut (350 °F). Vous pouvez régler le four sur une température comprise entre 175 °F et 550 °F.
3. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉMARRAGE/RÉGLAGE)**.
   - Le four à gaz est en préchauffage jusqu'à ce qu'il atteigne la température réglée.
   - Lorsque le préchauffage est terminé, placez les aliments dans le four et fermez la porte.
4. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur le bouton **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** puis sortez les aliments.



Pour modifier la température pendant la cuisson, répétez les étapes 1 à 3 ci-dessus.







Limitations

Fonction	Minimum	Maximum
Cuisson traditionnelle	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
Gril	Faible	Élevé
Auto-nettoyage	2 heures	5 heures
Cuisson par convection	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
Rôtissage par convection	175 °F (80 °C)	550 °F (285 °C)
Maintien au chaud	-	3 heures
Tiroir chauffe-plat	Faible	Élevé
Cuisson saine	100 °F	550 °F

Pour la Cuisson par convection ou le Rôtissage par convection, utilisez **Auto Conversion (Conversion automatique)** pour régler la température minimale à 200 °F (95 °C) si nécessaire.

Cuisson par convection

Le ventilateur de convection situé à l'arrière du four à gaz assure la circulation d'air chaud homogène dans les cavités du four pour que les aliments soient cuits et dorés en moins de temps qu'un chauffage ordinaire.

Cuisson par convection	• Idéale pour la cuisson d'aliments sur différentes grilles. • Pratique pour des grosses quantités d'aliments. • Apporte les meilleures performances avec les cookies, les biscuits, les brownies, les cupcakes, les choux à la crème, les viennoiseries, les gâteaux des anges et le pain. • Les cookies cuisent mieux sur des feuilles à cookies plates. • Lors de la cuisson par convection sur une seule grille, placez-la sur la position 3 ou 4. • Si vous utilisez plusieurs grilles avec la cuisson à convection, positionnez-les aux hauteurs 3 et 5 (pour les pâtisseries), 2 et 5 (pour les cookies). • Le four ajuste automatiquement la température pour la cuisson par convection.
Rôtissage par convection	• Pratique pour les gros morceaux de viande, non couvert. • Pour obtenir de meilleures performances, placez une lèchefrite et une grille sous la viande ou la volaille. La lèchefrite récupère les éclaboussures de graisse tandis que la grille sert à les éviter. • L'air chaud circule sur, sous et autour des aliments. La viande et la volaille sont dorées de toute part, comme après une cuisson en rôtissoire. • Voir le « Guide de rôtissage » à la page 32 pour plus d'informations.



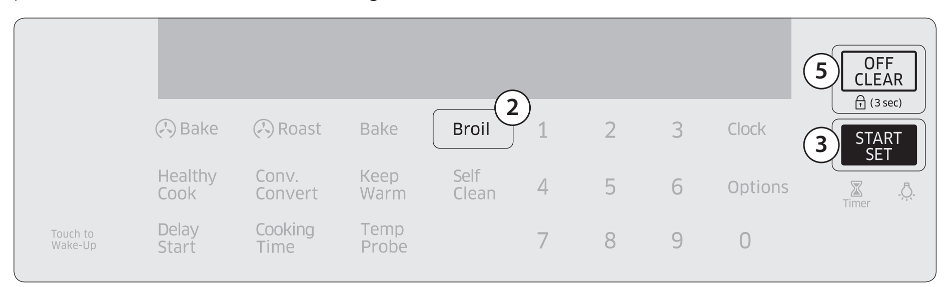
Pour modifier les températures programmées, appuyez sur le bouton **Bake (Cuisson)** ou **Roast (Rôtissage)** ou **Bake (Cuisson)**, puis entrez une nouvelle température. Puis, appuyez sur le bouton **START/SET (DÉMARRAGE/RÉGLAGE)**.





Cuisson au gril

La cuisson au gril utilise le brûleur situé au sommet du four pour cuire et dorer les aliments. La viande et le poisson doivent être placés sur une grille dans une lèchefrite. Il est recommandé de préchauffer pendant 5 minutes avant la cuisson au gril.



1. Placez les aliments sur une grille dans une lèchefrite, puis placez la lèchefrite sur la grille désirée.
2. Appuyez sur le bouton **Broil (Gril)** une fois pour la température élevée ou deux fois pour la faible température.
3. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉMARRAGE/RÉGLAGE)** pour démarrer la cuisson.
4. Lorsque les aliments sont dorés d'un côté, retournez-les et démarrez la cuisson de l'autre côté.
5. Lorsque les aliments sont grillés des deux côtés, appuyez sur le bouton **OFF/CLEAR (ARRÊT/ EFFACER)**.





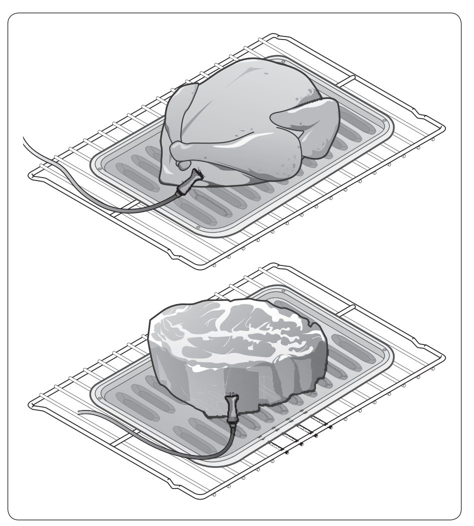
- Utilisez le réglage de faible température pour la volaille ou les tranches épaisses pour éviter la surcuisson.
- Pour modifier le réglage pour la volaille ou les tranches de viande épaisses afin d'éviter la surcuisson. Pour changer la température, appuyez sur le bouton **Broil (Gril)** pour passer de High (Élevée) à Low (Faible).
- Lorsque vous retournez les aliments, faites attention à l'air chaud sortant du four.



Sonde thermique

La sonde thermique vous permet de cuire des rôtis et de la volaille à la température interne exacte désirée, et vous permet ainsi de déterminer plus facilement si une pièce de viande est cuite ou non.

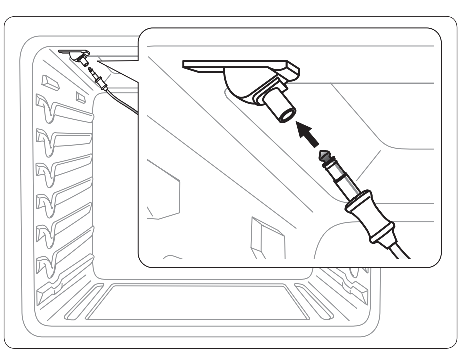
Vous pouvez utiliser la sonde thermique avec le four réglé sur Bake, Convection Bake, ou Convection Roast (Cuisson, Cuisson par convection ou Rôtissage par convection). Lorsque vous utilisez la sonde thermique, la température interne est affichée lorsqu'elle atteint 100 °F.



1. Piquez la sonde thermique dans la viande pour que la pointe de la sonde atteigne le centre de la viande.

- Lorsque vous insérez la sonde thermique, assurez-vous qu'elle n'entre pas en contact avec les os, le gras ou les cartilages.
- Pour la viande non désossée, insérez la sonde au centre de la partie la plus basse et la plus épaisse du morceau.
- Pour toute la volaille (dinde, gros poulets, etc.), insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de l'intérieur des cuisses, parallèlement à la patte.
- Si vous activez Keep Warm (Maintien au chaud) lorsque la cuisson est terminée en utilisant la sonde thermique, la température interne de la viande excèdera votre réglage initial.
- Si vous retirez la sonde thermique pendant la cuisson, le four s'arrêtera dans les 60 secondes.
- La sonde thermique peut ne pas fonctionner correctement lorsqu'elle est insérée dans des aliments surgelés. (L'icône de la sonde thermique ne s'affiche pas.)

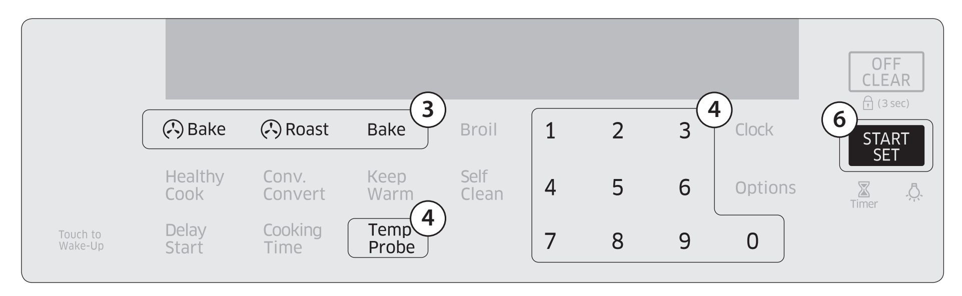




2. Insérez la fiche de la sonde thermique dans la prise de la paroi côté supérieur du four.







3. Sélectionnez le mode de cuisson (**Bake (Cuisson)**, **Roast (Rôtissage)**, ou **Bake (Cuisson)**) et la température.
4. Appuyez sur le bouton **Temp Probe (Sonde thermique)**, puis réglez la température interne entre 100 °F et 200 °F à l'aide du pavé numérique.
5. Réglez une option (**Cooking Time (Temps de cuisson)**, **Delay Start (Départ différé)**, ou **Keep Warm (Maintien au chaud)**) si nécessaire.
6. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉMARRAGE/RÉGLAGE)**. Lorsque les aliments atteignent la température interne réglée, le four s'éteint automatiquement et sonne.



Le fonctionnement de la sonde thermique se coupe dans les deux cas ci-dessous.

- Lorsque l'heure de cuisson est dépassée.
- Lorsque la température atteint la valeur de réglage.

Une fois que le fonctionnement de la sonde remplit les conditions ci-dessus, il se coupe automatiquement.

Tableau des températures

Type d'aliment		Température interne (°F)
Bœuf / Agneau	Saignant	140-150
	À point	160-170
	Bien cuit	175-185
Porc		175-185
Volaille		185-195

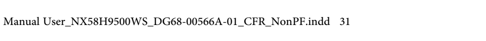


ATTENTION

- Pour protéger la sonde thermique, soyez attentif à ne pas insérer la sonde de façon à ce qu'elle sorte des aliments. Assurez-vous que la sonde est insérée près du centre de la viande.
- N'entreposez pas la sonde dans le four.
- Ne laissez pas la sonde à l'intérieur du four lors d'un cycle d'auto-nettoyage ou de cuisson au gril. La sonde serait définitivement endommagée.
- Pour éviter d'endommager la sonde, décongelez les aliments par avance.
- N'utilisez pas de pince lors de l'insertion ou de l'extraction de la sonde. Cela peut endommager la sonde.
- Utilisez la sonde thermique uniquement pour les modes de cuisson applicables.



Si vous avez couvert la viande avec du papier aluminium et si vous la laissez reposer pendant 10 minutes une fois que la cuisson est terminée, la température interne augmente de 5 à 10 °F.







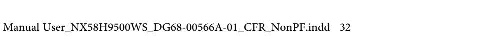
Guide de rôtissage

Pour les instructions détaillées, reportez-vous à la page 27.

Aliment	Quantité (lb)	Durée de rôtissage (minutes par livre)		Température (°F / °C)
Bœuf				
Côte de bœuf	3-5	À point	28–33	350/177
		Bien cuit	30–38	350/177
Filet	2-3	À point	35–45	350/177
		Bien cuit	45–55	350/177
Porc				
Rôti (avec ou sans os)	3-5	22–28		350/177
Côtelettes	Épaisseur de 0,5 à 1 pouce	2 côtelettes	30 à 40 min au total	350/177
		4 côtelettes	40 à 50 min au total	350/177
		6 côtelettes	45 à 55 min au total	350/177
Volaille				
Poulet entier	2,5-3,5	26–30		375/191
Dinde, entière (non farcie *)	10-16	10–16		325/163
Dinde, entière (non farcie *)	18-24	8–15		325/163
Blancs de dinde	4-6	18–23		325/163
Poulet de Cornouailles	1-1,5	50 à 75 min au total		325/163
Agneau				
Demi-gigot	3-4	À point	25–30	325/163
		Bien cuit	30–35	325/163
Gigot entier	6-7	À point	25–30	325/163
		Bien cuit	30–35	325/163

* Une dinde farcie nécessite un temps de cuisson supplémentaire. La température minimale nécessaire pour cuire la farce dans la volaille est de 165 °F (74 °C).


Les temps de rôtissage dépendent de la taille, du poids, de l'épaisseur, du réglage de la température de rôtissage ainsi que de vos préférences de cuisson. Le guide ci-dessus est basé sur des aliments sortant du réfrigérateur.







Guide des grillades

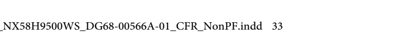
Pour les instructions détaillées, reportez-vous à la page 27.

Aliment	Quantité et/ou épaisseur		Puissance	Hauteur de grille	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)
Bœuf						
Bœuf haché	À point	Épaisseur de 1" (9 boulettes)	Élevé	6	5	4
	Répartissez uniformément. Vous pouvez cuire jusqu'à 8 boulettes simultanément.					
Biftecks	À point	1 po d'épaisseur 1 à 1,5 lbs	Élevé	6	7-8	4-6
	Bien cuit		Élevé	6	10-12	5-7
	À point	1,5 po d'épaisseur 2 à 2,5 lbs	Élevé	6	12-16	11-14
	Bien cuit		Élevé	6	15-18	14-17
	Les biftecks dont l'épaisseur ne dépasse pas 1 pouce cuisent avant de brunir. Il est conseillé de les frire sur le gril. Incisez pour extraire la graisse.					
Poulet						
Poulet	1 poulet entier, de 900 à 1300 g (2 à 2,5 lbs) Coupé dans la longueur		Faible	4	32-40	15-20
	2-3 blancs		Élevé	4	15-20	7-12
	Morceaux de poulet 2,5 lbs		Élevé	4	18-20	12-15
	Grillez d'abord le côté peau vers le bas. Ouvrez en écartant. Badigeonnez de beurre fondu avant de griller et à mi-cuisson.					
Poisson						
Filets de poisson	0,25 à 0,5 po d'épaisseur		Élevé	5 ou 4	6-10	3-4
	0,5 po d'épaisseur		Élevé	5 ou 4	7-10	5-6
	Manipulez et retournez avec précaution. Selon vos goûts, vous pouvez badigeonner de beurre citronné avant et pendant la cuisson.					
Jambon						
Tranches de jambon (précuites)	0,5 po d'épaisseur		Élevé	5 ou 4	7-10	5-6
	Augmentez le temps (10 minutes au lieu de 5) pour chaque côté pour du jambon de 1,5 pouce d'épaisseur ou artisanal.					
Porc						
Côtelettes de porc	Bien cuit	2 (0,5 po d'épaisseur)	Élevé	5	9-11	6-9
	Incisez pour extraire la graisse.					
Agneau						
Côtelettes d'agneau	À point	2 (1 po d'épaisseur) environ 10 à 12 oz.	Élevé	5 ou 4	8-12	5-8
	Bien cuit		Élevé	5 ou 4	10-16	7-11
	Incisez pour extraire la graisse.					

 Il est recommandé de préchauffer pendant 5 minutes avant la cuisson au gril.

 **ATTENTION :** Assurez-vous de fermer la porte après avoir retourné les aliments.

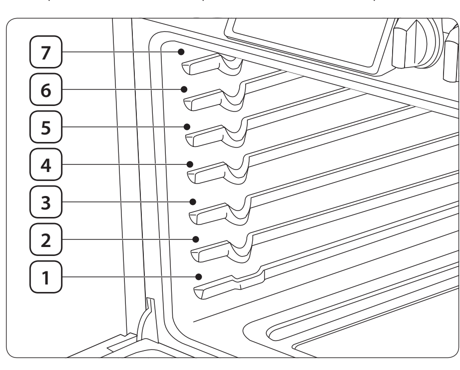




Grilles

Emplacement

La cuisinière à four à gaz est livrée avec 3 grilles dans 7 positions différentes. Chaque guide de grille comporte une butée pour éviter libérée pendant le fonctionnement.



Emplacement	Type d'aliment
6	Hamburgers et steaks
6 ou 5	Toast
4 ou 3	Biscuits, muffins, brownies, cookies
3	Couronne ou quatre-quarts
2	Gâteau des anges, tartes
1 ou 2	Rôtis (petits ou gros), jambon, dinde

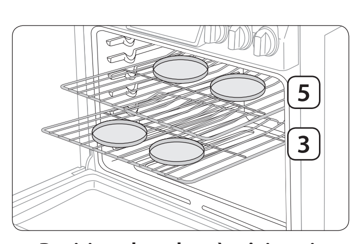


ATTENTION

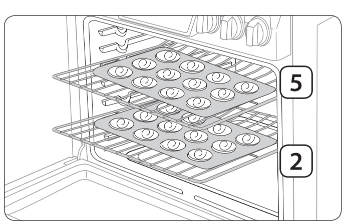
- Ne couvrez pas une grille du four avec du papier aluminium. Cela peut entraver la circulation de la chaleur, entraînant une cuisson faible.
- Ne mettez pas de papier aluminium sur la partie basse du four car cela peut entraîner des dommages.
- Disposez les grilles du four uniquement lorsque le four est froid.
- Lorsque vous posez la grille sur la position la plus haute (position 7), veillez à ce qu'elle soit placée de façon stable sur la butée en relief.



Cuisson à grilles multiples



Position des plats à pâtisseries



Position des plaques à biscuits

- Lors de la cuisson de gâteaux sur deux grilles, placez les grilles dans la **position 3** et **5** pour une meilleure efficacité.
- Si vous faites cuire des cookies sur deux grilles, positionnez-les aux **niveaux 2** et **5**.
- Pour 4 moules sur deux grilles : Placez deux moules à l’arrière de la grille supérieure et les deux autres moules à l’avant de la grille inférieure.
- Lors de la cuisson de plusieurs éléments sur une même grille, laissez un espace de 1” à 1,5” (2,5 cm à 3,8 cm) entre chacun d’eux.
- Lors de l’utilisation de la grille coulissante, placez-la au-dessous de la grille plane.

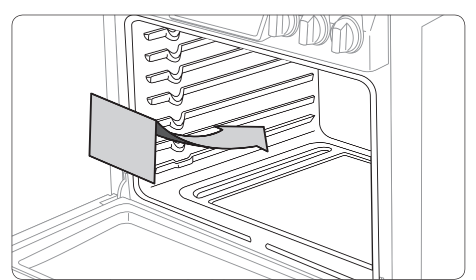
Éléments de cuisson	Hauteur de grille
Pâtisseries	3 et 5
Cookie	2 et 5





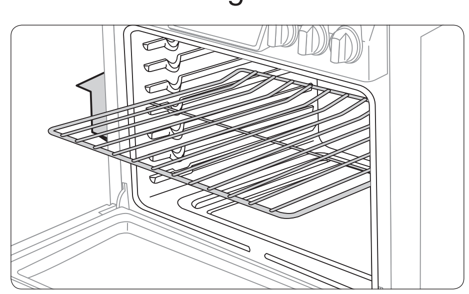
Insérer et retirer une grille du four

Pour insérer une grille dans le four



1. Placez l'extrémité arrière de la grille dans un guide de grille.
2. Glissez la grille dans son guide en maintenant l'extrémité avant de la grille.

Pour retirer une grille du four



1. Tirez le grille vers vous jusqu'à ce qu'elle arrive en butée.
2. Soulevez l'extrémité avant de la grille et retirez-la de son guide.





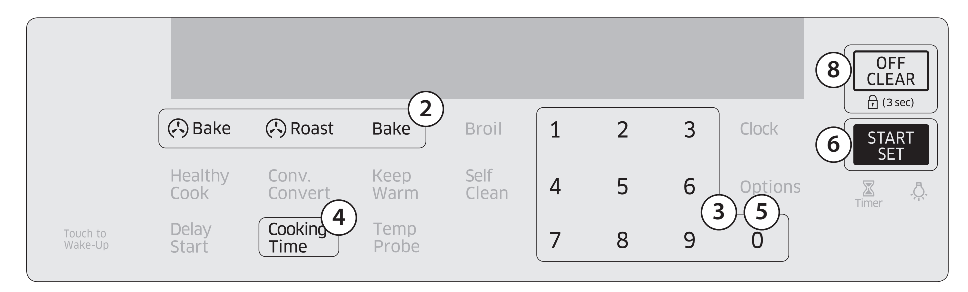

Options de cuisson



ATTENTION : Les aliments qui se périment facilement, comme le lait, les œufs et les viandes, doivent être conservés au réfrigérateur avant d'être placés dans le four. Même réfrigérés, ces aliments ne doivent pas rester à l'air ambiant pendant plus d'une heure avant le démarrage de la cuisson. De plus, ils doivent être retirés rapidement du four une fois la cuisson terminée.

Cuisson minutée

La cuisson minutée commande le four pour cuire les aliments à une température réglée pour une durée définie. Le four s'éteint automatiquement lorsque la cuisson est terminée.
(Cuisson / Cuisson par convection / Rôtissage par convection / Cuisson saine)



1. Placez les aliments sur une grille et fermez la porte.
2. Appuyez sur le bouton correspondant au mode de cuisson désiré tel que **Bake (Cuisson)**.
3. Si nécessaire, modifiez la température à l'aide du pavé numérique.
4. Appuyez sur le bouton **Cooking Time (Temps de cuisson)**.
5. Réglez le temps de cuisson entre 1 minute et 9 heures et 99 minutes (9:99) à l'aide du pavé numérique.
6. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉMARRAGE/RÉGLAGE)**. Le four s'allume automatiquement et le préchauffage démarre. La température augmente jusqu'à atteindre la température que vous avez réglée.
7. Lorsque le préchauffage est terminé, le four commence la cuisson pour la durée que vous avez réglée.
8. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four se coupe automatiquement et émet un son.



Pour modifier le temps de cuisson programmé, appuyez sur le bouton **Cooking Time (Temps de cuisson)** et entrez un temps différent. Puis, appuyez sur le bouton **START/SET (DÉMARRAGE/RÉGLAGE)**.

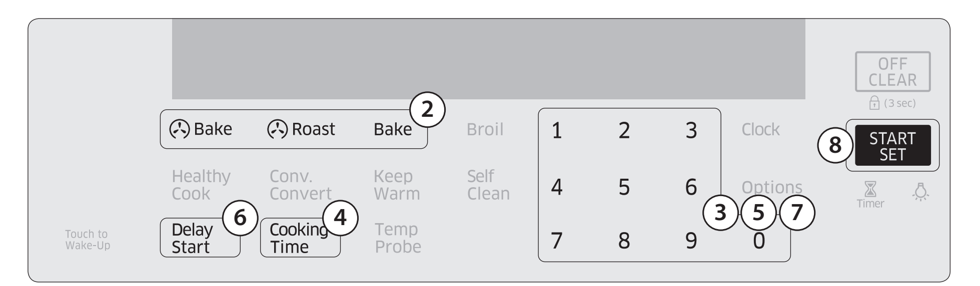






Départ différé

La fonction Delay Start (Départ différé) vous permet d'utiliser la minuterie pour démarrer et arrêter automatiquement un autre programme de cuisson. Le départ différé peut être réglé jusqu'à 12 heures avant d'autres cuissons.



1. Placez les aliments et le récipient sur une grille et fermez la porte.
2. Appuyez sur le bouton correspondant au mode de cuisson désiré tel que **Bake (Cuisson)**.
3. Si nécessaire, modifiez la température à l'aide du pavé numérique.
4. Appuyez sur le bouton **Cooking Time (Temps de cuisson)**.
5. Réglez le temps de cuisson entre 1 minute et 9 heures et 99 minutes (9:99) à l'aide du pavé numérique.
6. Appuyez sur le bouton **Delay Start (Départ différé)**.
7. Saisissez l'heure de départ à l'aide du pavé numérique.
8. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉMARRAGE/RÉGLAGE)**.
   Le four démarre la cuisson à l'heure réglée et s'arrête automatiquement lorsque la cuisson est terminée.



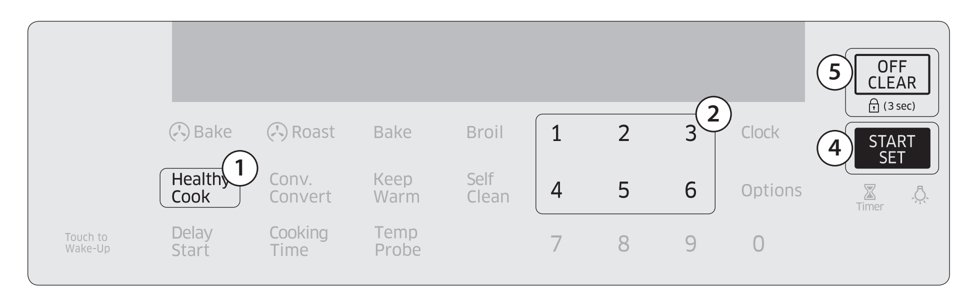



- Pour modifier l'heure de départ, appuyez sur le bouton **Delay Start (Départ différé)** et entrez une nouvelle heure de départ. Puis, appuyez sur le bouton **START/SET (DÉMARRAGE/RÉGLAGE)**.
- Pour modifier le temps de cuisson programmé, appuyez sur le bouton **Cooking Time (Temps de cuisson)** et entrez un temps différent. Puis, appuyez sur le bouton **START/SET (DÉMARRAGE/RÉGLAGE)**.



Cuisson saine

Healthy Cook (Cuisson saine) procure 6 options différentes de cuisson spécialisée. Pour utiliser la fonction Healthy Cook (Cuisson saine), suivez les instructions ci-dessous.



1. Appuyez sur le bouton **Healthy Cook (Cuisson saine)** La température par défaut est de 375 °F.
2. Appuyez sur le nombre correspondant à l'option de votre choix. Voir le tableau ci-dessous.

1	2	3	4	5	6
Déshydratation des aliments	Pommes de terre au four	Poulet grillé	Steak de saumon	Filet de poisson blanc	Pain précuit

3. Réglez la température entre 100 °F et 550 °F à l'aide du pavé numérique. Reportez-vous aux pages 39 et 40 pour plus d'informations.
4. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉMARRAGE/RÉGLAGE)** pour démarrer la cuisson.
5. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur le bouton **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.



- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
- Un signal sonore est émis si le réglage de la température est hors des limites.






Eléments spécialisés

1. **Déshydratation des aliments**
   Déshydrate les aliments ou retire l'humidité des aliments via la circulation de la chaleur. Une fois que les aliments sont déshydratés, conservez-les dans un endroit frais et sec. Dans le cas de fruits, si vous ajoutez du jus de citron (ou d'ananas) ou si vous saupoudrez du sucre, cela vous permettra d'obtenir une saveur sucrée.

Catégorie	Hauteur de grille		Poids (oz)	Température (˚F)
	Grille unique	Deux grilles		
Légumes	3 ou 4	2 et 5	9-21 (250-600 g)	100-150
Fruits	3 ou 4	2 et 5	9-21 (250-600 g)	100-150
Viande	3 ou 4	2 et 5	14-30 (400-850 g)	145-175

2. **Pommes de terre au four**
   Le mode Baked potato (Pommes de terre au four) est spécialement conçu pour cuire des pommes de terre ou des pommes de terre douces.
3. **Poulet grillé**
   Le mode Grilled chicken (Poulet grillé) est spécialement conçu pour cuire des morceaux de poulet ou des blancs de poulet. Pour éviter un brunissage excessif et un dessèchement de la peau, enveloppez chaque morceau ou blanc d'une feuille d'aluminium.
4. **Steak de saumon**
   Le mode Salmon steak (Steak de saumon) est spécialement conçu pour cuire les steaks de saumon.
5. **Filet de poisson blanc**
   Le mode White fish fillet (Filet de poisson blanc) est spécialement conçu pour cuire les filets de poisson blanc.
6. **Pain précuit**
   Le mode Bread proof (Pain précuit) procure une température optimale pour le procédé de précuisson du pain et ne nécessite donc pas de réglage de la température. Pour de meilleurs résultats, démarrez toujours l'option Bread proof (Pain précuit) dans un four froid.



ATTENTION

- N'utilisez pas le mode Bread proof (Pain précuit) lorsque la température du four est supérieure à 100 °F. Si la température est supérieure à 100 °F, ce mode sera inutilisable. Attendez jusqu'à ce que le four refroidisse.
- N'utilisez pas Bread proof (Pain précuit) pour réchauffer des aliments. La température de précuisson n'est pas suffisamment élevée pour conserver les aliments au chaud.
- Placez la pâte dans un récipient résistant à la chaleur sur la grille à la position 3 ou 4 et couvrez-la avec un tissu ou un film plastique. Le film plastique doit être immobilisé sous le récipient, afin qu'il ne soit pas soulevé par la ventilation du four.
- Pour éviter d'abaisser la température du four et d'augmenter le temps de précuisson, n'ouvrez pas la porte du four.



Cuisson saine

Le guide Healthy Cook (Cuisson saine) ci-dessous procure les réglages recommandés pour chaque élément de cuisson. Utilisez ce guide pour votre référence.

Aliment	Quantité	Hauteur de grille	Température (˚F)	Temps de cuisson (min)	Consignes
Déshydratation des aliments	Fruits et légumes 150 à 200 g	3 ou 4	100-175	Supérieur à 180	Voir page 39.
Pomme de terre au four	6 unités 42,3 oz (1200 g)	2	375-425	40-50	Placez 6 pommes de terre sur un plateau ou un plat. Ne coupez pas les pommes de terre en deux. Assaisonnez les pommes de terre après cuisson si vous le souhaitez.
Poulet grillé	Morceaux de poulet 1000 à 1200 g	2	375-425	40-50	Placez les morceaux de poulet sur un plateau ou un plat. Assaisonnez le poulet après cuisson si vous le souhaitez.
Steak de saumon	3 portions 19,5 oz (550 g)	2	Hi-Lo (Élevée-Faible)	10-15	Placez les steaks de saumon sur un plateau ou un plat. Assaisonnez le saumon après cuisson si vous le souhaitez.
Filet de poisson blanc	(3 filets) (520 g)	3 ou 4	400-425	10-15	Placez les filets de poisson sur une lèchefrite ou un plat. Assaisonnez le poisson après cuisson si vous le souhaitez. Si vous souhaitez éviter un brunissage excessif ou un dessèchement, recouvrez le poisson de papier aluminium.



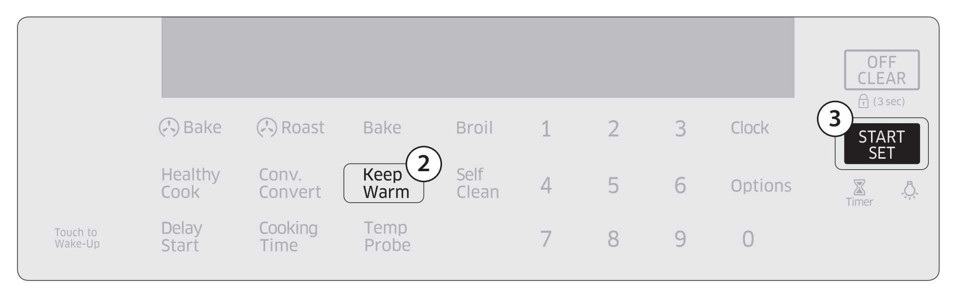
Dans le cas de poulet, saumon et poisson, il est recommandé de faire une gaine dans une portion épaisse.






Maintien au chaud

Conserve les aliments cuits au chaud à basse température jusqu'à 3 heures.



1. Placez les aliments et un récipient sur une grille et fermez la porte.
2. Appuyez sur le bouton **Keep Warm (Maintien au chaud)**.
3. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉMARRAGE/RÉGLAGE)**. Le four chauffe jusqu'à 170 °F (77 °C).



- Vous pouvez annuler le maintien au chaud à tout moment en appuyant sur le bouton **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**
- Pour régler la fonction de maintien au chaud pendant une cuisson minutée, appuyez sur le bouton **Keep Warm (Maintien au chaud)** en mode de cuisson minutée. Lorsque la cuisson minutée est terminée, le four abaissera la température jusqu'à la température de maintien au chaud par défaut et la conservera jusqu'à la fin ou l'annulation du maintien au chaud.

L'option Shabbat



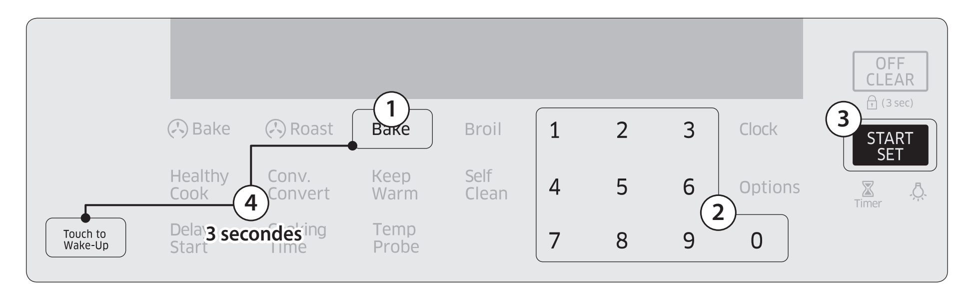
(Utilisée pour les fêtes et le Shabbat juifs)
Utilisez uniquement cette option pour la cuisson lors des fêtes et du Shabbat juifs. Pour de plus amples informations, visitez le site Web à l'adresse http://www.star-k.org

Avec l'option Shabbat

- La température du four peut être réglée plus ou moins élevée après l'activation de cette option.
- L'affichage ne change pas et aucune sonnerie ne retentit lorsque vous changez la température.
- Une fois l'option Sabbath (Shabbat) correctement activée pour la cuisson, le four reste allumé jusqu'à l'annulation de la fonction. Ce réglage écrase la fonction d'économie d'énergie après 12 heures, qui est réglée par défaut.
- Si vous souhaitez allumer l'éclairage durant le Shabbat, appuyez sur la touche **OVEN LIGHT (ÉCLAIRAGE DU FOUR)** avant d'activer la fonction Shabbat. Une fois l'éclairage allumé et l'option Shabbat activée, le four reste allumé jusqu'à l'arrêt de cette option.
- Si vous souhaitez éteindre l'éclairage du four, éteignez-le avant l'activation de la fonction Shabbat.
- N'utilisez pas la table de cuisson lorsque l'option Shabbat est activée.



Pour activer l'option Shabbat



1. Appuyez sur le bouton **Bake (Cuisson)**.
2. Saisissez la température souhaitée à l'aide du pavé numérique. La température par défaut est de 350 °F.
3. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉMARRAGE/RÉGLAGE)**. La température affichée change lorsque le four atteint la température de 175 °F.
4. Maintenez appuyés simultanément les boutons **Bake (Cuisson)** et **Touch to Wake-Up (Touche de réveil)** pendant 3 secondes pour afficher « SAb ». Lorsque « SAb » s'affiche, la commande du four n'émet plus de signaux sonores ni n'affiche plus les modifications ultérieures.



- Vous pouvez modifier la température du four lorsque la cuisson démarre, mais l'affichage ne changera pas, ni la sonnerie. Après avoir modifié la température, 15 secondes sont nécessaires avant que le four ne reconnaisse la modification.
- Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur la touche **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**. Cependant, l'option Shabbat n'est pas désactivée.
- Pour désactiver l'option Shabbat, maintenez appuyés simultanément les boutons **Bake (Cuisson)** et **Touch to Wake-Up (Touche de réveil)** pendant 3 secondes.
- Vous pouvez régler le temps de cuisson avant d'activer la fonction Shabbat.
- Après une coupure d'alimentation, le four ne reprend pas le fonctionnement automatiquement. « SAb » apparaît sur le tableau de commande, mais le four ne redémarre pas. Les aliments peuvent être retirés du four en toute sécurité, mais vous ne devez pas désactiver l'option Shabbat et redémarrer le four jusqu'à la fin de Sabbath/ Holidays (Shabbat/Vacances).
- Après avoir respecté le Shabbat, désactivez l'option Shabbat en maintenant appuyés simultanément les boutons **Bake (Cuisson)** et **Touch to Wake-Up (Touche de réveil)** pendant 3 secondes.



ATTENTION

- Ne tentez pas d'activer aucune autre fonction à l'exception de Bake (Cuire) lorsque l'option Shabbat est activée. Seuls les boutons suivants fonctionnent correctement : Number Pad (Pavé numérique), Bake (Cuisson), Oven Start/Set (Démarrage/Réglage du four), et Oven Off (Arrêt du four).
- N'ouvrez pas la porte du four ou ne modifiez pas sa température pendant environ 30 minutes après avoir démarré l'option Shabbat. Laissez le four atteindre la température réglée. Le ventilateur du four fonctionne uniquement lorsque la température du four augmente.





Réglages de la cuisson (Bouton options)

Permet de modifier divers réglages de la cuisinière à gaz selon vos préférences. Le menu Settings (Réglages) est disponible uniquement lorsque le four n'est pas en cours d'utilisation.

Réglage		Description
1	**Cuisson favorite**	Permet de créer un mode de cuisson favori avec 3 réglages personnalisés différents.
2	**Température**	Permet d'ajuster la température du four selon votre choix.
3	**Unité de temp. (°F / °C)**	Le four peut être commandé pour afficher la température en degrés Fahrenheit ou Celsius.
4	**Conversion automatique**	Convertit les températures de cuisson classique en températures de cuisson par convection.
5	**Heure/jour (12 heures / 24 heures)**	Permet de régler l'horloge pour afficher l'heure au format 12 heures ou 24 heures.
6	**Économie d'énergie**	Éteint automatiquement le four 12 heures après le démarrage de la cuisson ou 3 heures après le démarrage du gril.
7	**Langue**	Permet de sélectionner la langue entre English, French, ou Spanish (anglais, français ou espagnol).
8	**Son**	Coupe le son du four.
9	**Mode Démo**	Utilisé par les points de vente au détail à des fins d'affichage uniquement.

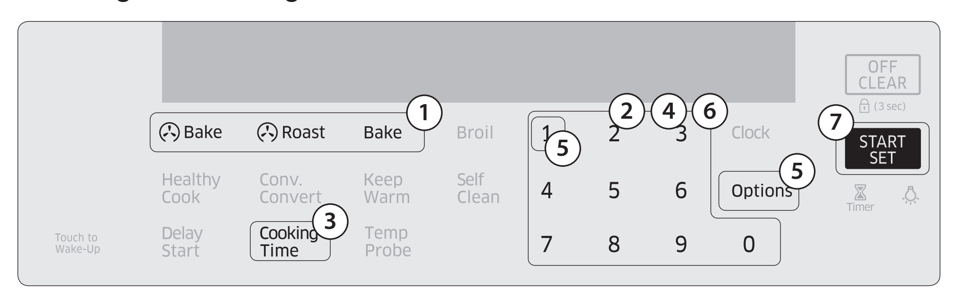





Cuisson favorite

Permet de créer une recette de cuisson favorite avec 3 réglages personnalisés différents. Cette option est uniquement disponible avec cuisson, cuisson par convection et rôtissage par convection.

Pour régler ou changer un mode de cuisson favori

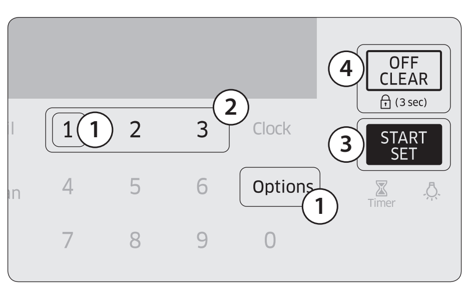


1. Appuyez sur le bouton correspondant au mode de cuisson désiré tel que **Bake (Cuisson)**.
2. Conservez la température par défaut (350 °F) ou entrez la température de votre choix à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur le bouton **Cooking Time (Temps de cuisson)**.
4. Saisissez une durée de cuisson souhaitée à l’aide du pavé numérique.
5. Appuyez sur le bouton **Options** puis **1** sur le pavé numérique.
6. Consultez le tableau ci-dessous et sélectionnez un nombre dont vous souhaitez conserver la recette.

1	2	3
Recette 1	Recette 2	Recette 3

7. Appuyez sur **START SET (DÉMARRAGE/RÉGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Pour utiliser ou rappeler un mode de cuisson favori :



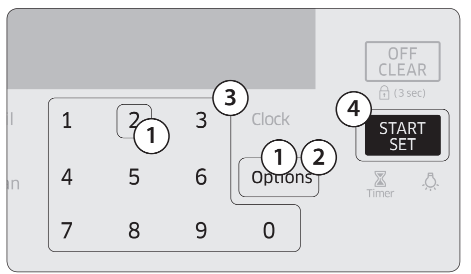
1. Appuyez sur le bouton **Options** puis **1** sur le pavé numérique.
2. Appuyez sur le nombre qui correspond à la recette de cuisson favorite de votre choix.
3. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉMARRAGE/RÉGLAGE)** pour démarrer la cuisson.
4. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur le bouton **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** puis sortez les aliments.





Température

Les températures du four ont été étalonnées en usine. Lorsque vous utilisez votre four pour la première fois, veillez à respecter les temps et les températures de recette recommandés. S'il apparaît que le four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez réajuster la température du four. Avant de réétalonner, essayez une recette en sélectionnant une température supérieure ou inférieure à celle recommandée. Les résultats de cuisson devraient vous indiquer si un nouveau réglage est nécessaire ou non. La température du four peut être réglée à ±35 °F (±19 °C).



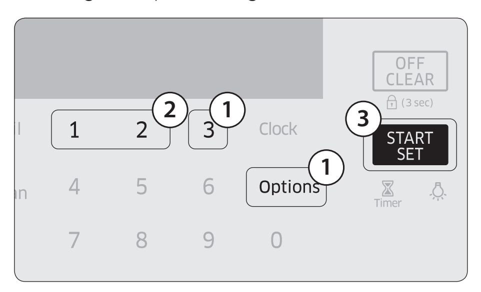
1. Appuyez sur le bouton **Options** puis **2** sur le pavé numérique.
2. Appuyez sur le bouton **Options** pour sélectionner une température supérieure (+) ou inférieure (-).
   (Le réglage par défaut est "Off" (Désactivé).)
3. Entrez une valeur d'ajustement de la température (0 à 35) à l'aide du pavé numérique.
4. Appuyez sur **START SET (DÉMARRAGE/ REGLAGE)** pour enregistrer les modifications.



Cet ajustement n'affecte pas la température du gril ou de l'auto-nettoyage, il est mémorisé après une coupure d'alimentation.

Unité de temp. (°F / °C)

Permet de modifier le format de la température du four en Fahrenheit ou Centigrade. Par défaut, l'affichage indique des degrés Fahrenheit.



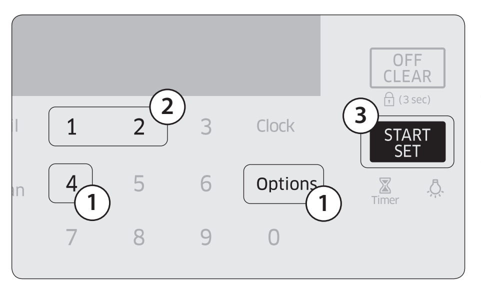
1. Appuyez sur le bouton **Options** puis **3** sur le pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (Fahrenheit) ou **2** (Celsius) sur le pavé numérique.
   (Le réglage par défaut est "12-hour" (12 heures).)
3. Appuyez sur **START SET (DÉMARRAGE/ REGLAGE)** pour enregistrer les modifications.





Conversion automatique

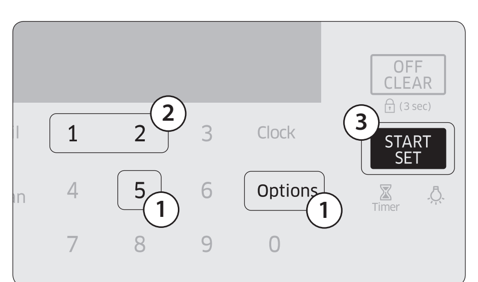
Convertit automatiquement les températures de cuisson classique en températures de cuisson par convection. Par exemple, si vous sélectionnez une température de recette classique de 350 °F et si vous appuyez sur le bouton **START/SET (DÉMARRAGE/RÉGLAGE)**, le four affiche la température de convection, soit 325 °F.



1. Appuyez sur le bouton **Options** puis **4** sur le pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (Désactivée) ou **2** (Activée) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **START SET (DÉMARRAGE/ REGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Heure/jour (12 heures / 24 heures)

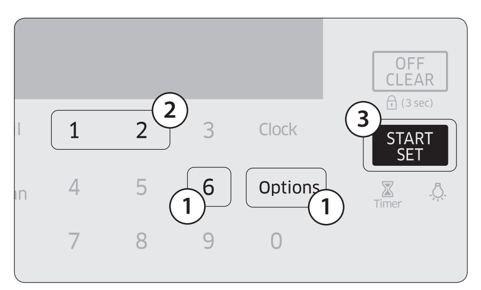
Permet de régler l'horloge pour afficher l'heure au format 12 heures ou 24 heures.



1. Appuyez sur le bouton **Options** puis **5** sur le pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (12 heures) ou **2** (24 heures) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **START SET (DÉMARRAGE/ REGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Économie d'énergie

Éteint automatiquement le four 12 heures après le démarrage de la cuisson ou 3 heures après le démarrage du gril.

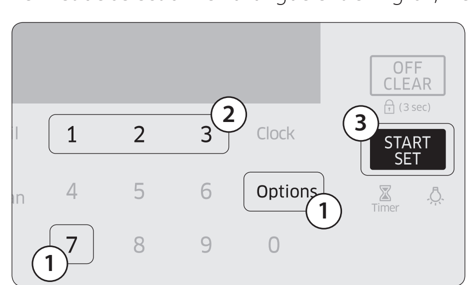


1. Appuyez sur le bouton **Options** puis **6** sur le pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (Désactivée) ou **2** (Activée) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **START SET (DÉMARRAGE/ REGLAGE)** pour enregistrer les modifications.



Langue

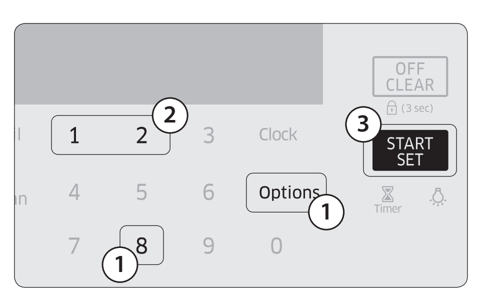
Permet de sélectionner la langue entre English, French, ou Spanish (anglais, français ou espagnol).



1. Appuyez sur le bouton **Options** puis **7** sur le pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (EN), **2** (FR) ou **3** (SP) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **START SET (DÉMARRAGE/ REGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Son

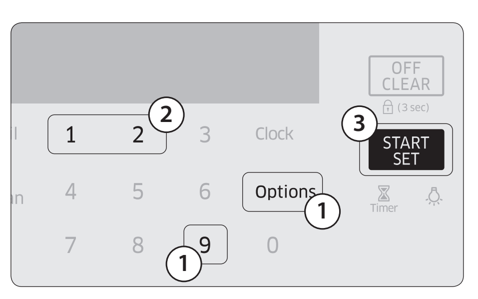
Coupe/Rétablit le son du four.



1. Appuyez sur le bouton **Options** puis **8** sur le pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (son rétabli) ou **2** (son coupé) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **START SET (DÉMARRAGE/ REGLAGE)** pour enregistrer les modifications.

Mode Démo

Utilisé par les points de vente au détail à des fins d'affichage uniquement. Dans ce mode, l'élément chauffant ne fonctionne pas.

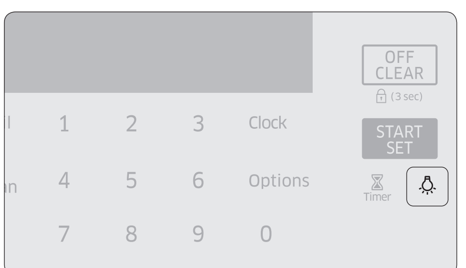


1. Appuyez sur le bouton **Options** puis **9** sur le pavé numérique.
2. Appuyez sur **1** (Désactivée) ou **2** (Activée) sur le pavé numérique.
3. Appuyez sur **START SET (DÉMARRAGE/ REGLAGE)** pour enregistrer les modifications.



Éclairage du four

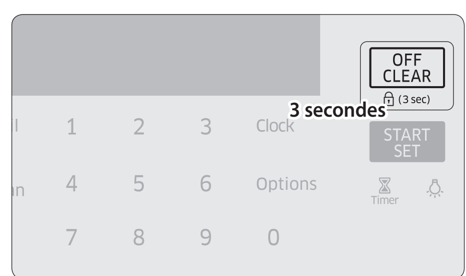
Cette fonction active et désactive l'éclairage du four.



Appuyez sur le bouton **Oven Light (Éclairage four)** pour éclairer ou éteindre le four.

Verrouillage du four

Verrouille le tableau de commande et la porte pour éviter un fonctionnement accidentel et/ou le basculement de l'appareil.



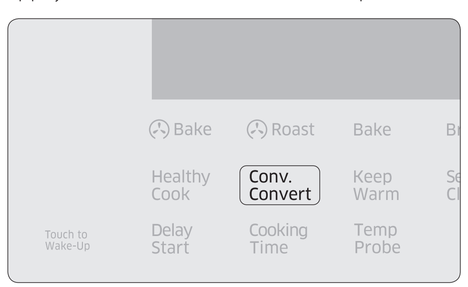
Maintenez appuyé le bouton **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** pendant 3 secondes pour verrouiller ou déverrouiller simultanément le tableau de commande et la porte.

Lorsque Oven lock (Verrouillage du four) est activé, le tableau du four ne fonctionne pas et la porte du four est verrouillée et ne peut pas être ouverte.



Conv. Convert

Bascule entre le mode de cuisson et le mode de cuisson par convection. En mode de cuisson, appuyez sur le bouton **Conv. Convert** pour basculer en mode de cuisson par convection.



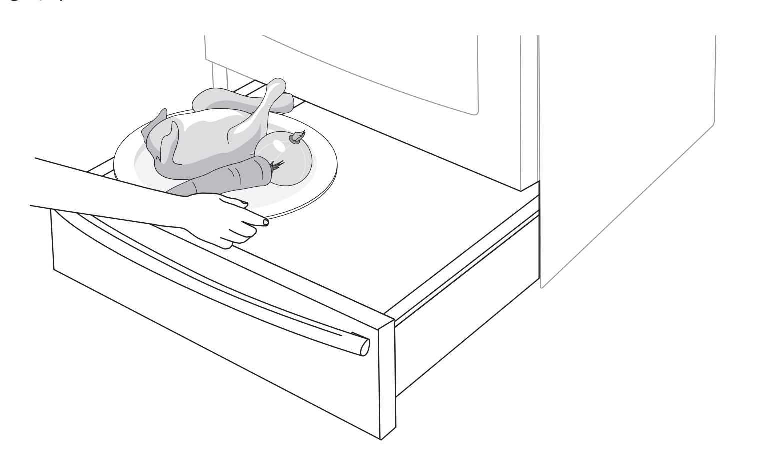
Lorsque vous appuyez sur le bouton **Conv. Convert** en mode Bake (Cuisson), le mode de cuisson est changé pour Convection Bake (Cuisson par convection).





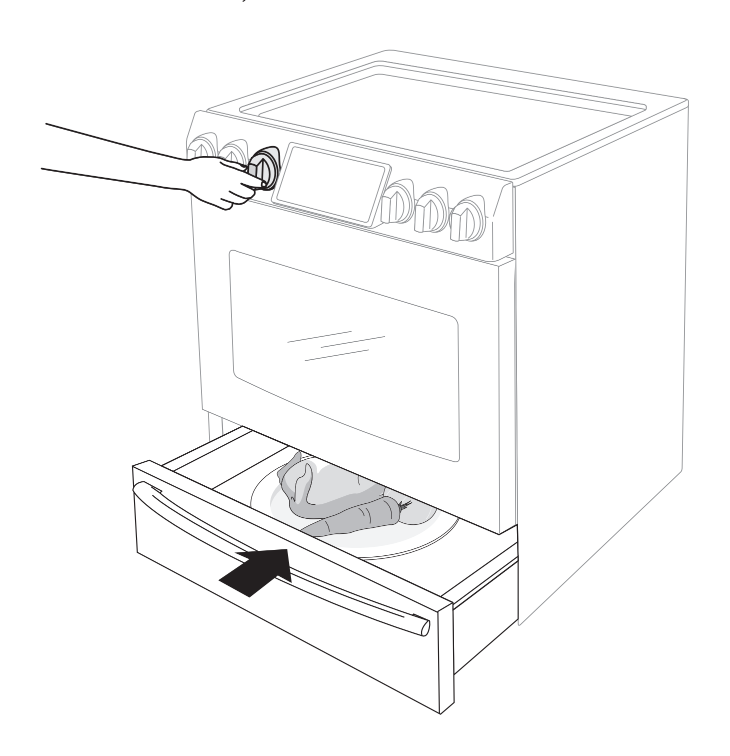
Tiroir chauffe-plat

Étape 1 : Placez les aliments cuits dans leur récipient dans le tiroir chauffe-plat.



Étape 2 : Fermez le tiroir chauffe-plat et réglez le niveau de chauffage. (Faible-Moyen-Élevé)



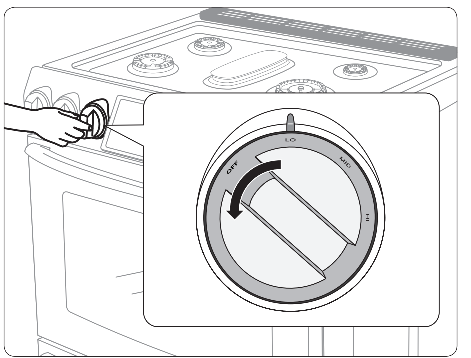






Tiroir chauffe-plat

Conservez au chaud vos aliments cuits. Ce tiroir est conçu pour conserver les aliments chauds, mais pas pour chauffer des aliments froids. Le tiroir demande environ 25 minutes pour chauffer.



1. Tournez le bouton du tiroir chauffe-plat pour régler la température de votre choix.
2. Pour arrêter le tiroir chauffe-plat, placez le bouton sur la position **OFF (ARRÊT)**.



Si vous réglez le mode d'économie d'énergie 12 heures, le fonctionnement du tiroir chauffe-plat se coupe en 3 heures.

Soyez particulièrement attentif à la position du bouton après avoir désactivé l'opération de chauffage en 3 heures.
Le bouton de réglage ne revient pas en position Off (Désactivé) automatiquement.

Consignes

Température	Type d'aliment
Low (Faible)	Petits pains (mous), assiettes vides
Medium (À point)	Rôtis (bœuf, porc, agneau), plats mijotés, légumes, œufs, pâtisseries, biscuits, petits pains (durs), sauces
High (Élevée)	Volaille, côtelettes de porc, hamburgers, pizza, bacon, aliments fris

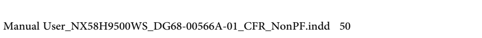


- Pour de meilleurs résultats, ne laissez pas les aliments pendant plus d'une heure dans le tiroir chauffe-plat.
- Ne laissez pas de petites quantités d'aliments ou des aliments délicats (des œufs par exemple) dans le tiroir chauffe-plat pendant une durée supérieure à 30 minutes.



ATTENTION

- N'utilisez pas de récipients en plastique ou de films en plastique.
- Ne recouvrez pas la zone interne du tiroir chauffe-plat avec du papier d'aluminium.
- Ne stockez pas de liquide ou d'eau dans le tiroir chauffe-plat.
- Fermez les récipients d'aliments avec un couvercle ou recouvrez-les avec du papier d'aluminium.
- Retirez les ustensiles de cuisine avant d'insérer les aliments dans le tiroir.
- Placez les aliments dans un plat résistant à la chaleur après les avoir retirés du tiroir chauffe-plat.
- Le tiroir chauffe-plat ne peut pas être utilisé durant le cycle d'auto-nettoyage.
- Le tiroir chauffe-plat s'éteint automatiquement après 3 heures.







Entretien

Nettoyage

Tableau de commande

Verrouillez d'abord le tableau de commande et la porte pour éviter un fonctionnement accidentel et/ou le basculement de l'appareil.

1. Maintenez appuyé le bouton **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** pendant 3 secondes pour verrouiller simultanément le tableau de commande et la porte.
2. Nettoyez le tableau de commande à l'aide d'un chiffon doux et humide ou d'un agent nettoyant pour vitre dans de l'eau tiède savonneuse.
3. Une fois terminé, maintenez appuyé à nouveau le bouton **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** pendant 3 secondes.



AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que le tableau de commande est éteint et que toutes les surfaces du four à gaz sont froides avant le nettoyage. Dans le cas contraire, vous pourriez des brûlures.
- Si le four a été éloigné du mur, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réinstallé correctement avant de remettre le four en place. Dans le cas contraire, le four peut basculer et provoquer des blessures corporelles.
- N'utilisez pas de tampon à récurer métallique ou de nettoyants abrasifs d'aucune sorte. Les surfaces seraient rayées ou endommagées.



Surface en acier inoxydable

1. Retirez toutes les traces de projections, les taches et la graisse à l'aide d'un chiffon doux humide.
2. Appliquez un nettoyant adapté à l'acier inoxydable sur un chiffon ou une serviette en papier.
3. Nettoyez une petite zone à la fois, en frottant si possible l'inox dans le sens du grain.
4. Une fois terminé, séchez la surface à l'aide d'un chiffon doux et sec.
5. Répétez les étapes 2 à 4 autant de fois que nécessaire.



ATTENTION

- N'utilisez pas de tampon à récurer métallique ou de nettoyants abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable. La surface serait rayée.
- Ne vaporisez aucun type d'agent nettoyant dans les orifices de la coupelle. Le système d'allumage est situé dans ces orifices et doit rester hors humidité.

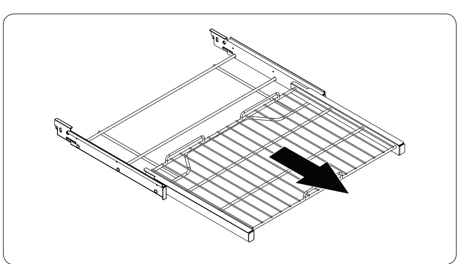
Grilles

Pour conserver les grilles propres, retirez-les de la cavité et faites-les tremper dans de l'eau tiède savonneuse. Puis, éliminez les impuretés des grilles en utilisant une éponge à récurer en plastique. Si les grilles ne glissent pas vers l'intérieur ou l'extérieur avec régularité après les avoir nettoyées, frottez les guides des rails latéraux avec un papier sulfurisé ou un tissu imprégné de quelques gouttes d'huile de cuisine. Cela permettra une meilleure insertion des grilles dans leurs glissières.

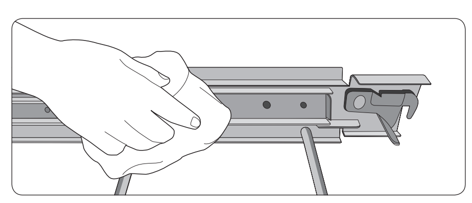




Grille coulissante

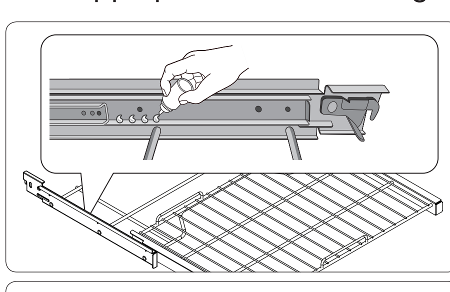


1. Retirez la grille coulissante du four.
2. Ouvrez complètement la grille coulissante sur une table. Il est recommandé de placer un journal sous la grille pour faciliter le nettoyage ultérieur.

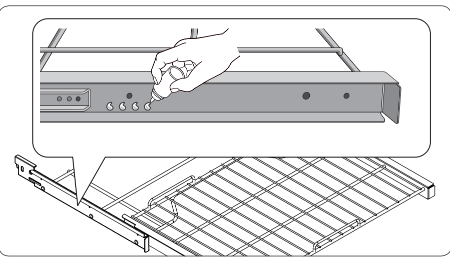


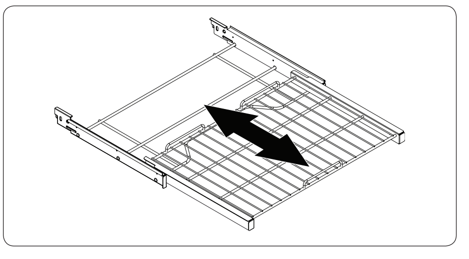
3. Si les pistes de glissement sont contaminées, retirez les impuretés en utilisant une serviette en papier. Appliquez à nouveau le lubrifiant au graphite en respectant les consignes ci-dessous :

Pour appliquer le lubrifiant au graphite



1. Secouez le lubrifiant au graphite avant de l'ouvrir.
2. Appliquez 4 gouttes de lubrifiant sur le côté intérieur de la piste de glissement gauche, et 4 gouttes sur le côté extérieur.
3. Répétez l'étape 2 ci-dessus sur la piste de glissement droite.





4. Déployez et rentrez la grille coulissante plusieurs fois pour répartir le lubrifiant.













- Ne nettoyez pas les grilles au lave-vaisselle.
- Si une grille ne glisse pas avec régularité, appliquez quelques gouttes d'huile de cuisine sur les guides de grille du four.
- Si une grille devient trop difficile à faire glisser vers l'intérieur ou l'extérieur, lubrifier cette grille.
- Pour acheter du lubrifiant au graphite, contactez-nous au 1-800-SAMSUNG (726-7864).
- Pour l'achat en ligne, visitez notre site à l'adresse http://www.samsungparts.com/Default.aspx et recherchez la référence DG81-01629A.



ATTENTION

- Ne laissez pas les grilles dans le four pendant le cycle de nettoyage automatique. La chaleur extrême générée durant ce cycle peut détacher de manière permanente le revêtement de la grille et rendre ensuite difficile le retrait de la grille.
- Ne vaporisez pas d'huile de cuisine ni de lubrifiant directement sur la grille coulissante.

Porte

Ne retirez pas le joint intérieur de la porte du four pour le nettoyage.

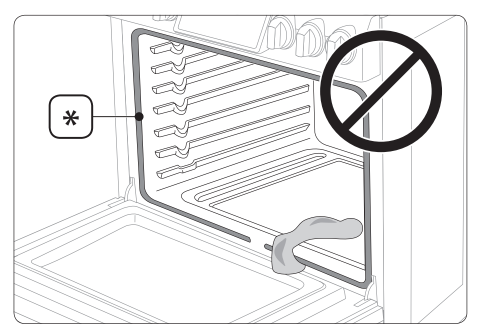
Côté intérieur

- **Surface intérieure** : Nettoyez le côté intérieur de la porte manuellement en utilisant une éponge à récurer en plastique et de l'eau savonneuse, puis essuyez-le avec un chiffon sec. Veillez à ne pas mouiller le joint ni laisser de l'humidité dans la porte.
- **Vitre intérieure** : La vitre intérieure est nettoyée automatiquement durant le cycle d'auto-nettoyage.



Côté extérieur

- **Surface extérieure** : Respectez les consignes de nettoyage pour la surface en acier inoxydable figurant dans la section précédente.
- **Vitre extérieure** : Nettoyez la vitre extérieure en utilisant un agent nettoyant pour vitre ou de l'eau savonneuse. Rincez et séchez minutieusement. Veillez à ne pas mouiller le joint ni laisser de l'humidité dans la porte.





ATTENTION Ne laissez pas l'humidité pénétrer dans la porte ou en contact avec le joint de la porte (*). L'humidité peut réduire les performances du joint.

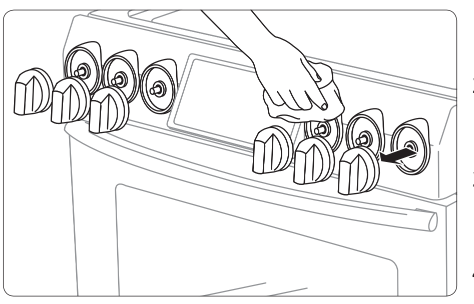




Brûleurs de surface

Commandes des brûleurs

Assurez-vous que les boutons des brûleurs de surface soient sur la position OFF (ARRÊT).



1. Tirez les boutons hors des tiges des vannes de commande comme indiqué.
2. Nettoyez les boutons à l'eau chaude savonneuse. Puis, rincez-les et séchez-les complètement.
3. Nettoyez les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un agent nettoyant pour acier inoxydable.
4. Réinsérez les boutons sur les tiges des vannes de commande.

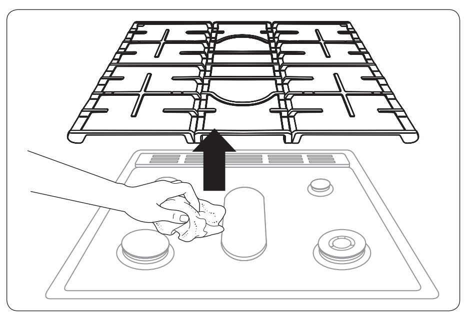


ATTENTION

- Ne lavez pas les boutons de commande dans un lave-vaisselle.
- Ne vaporisez pas de produits de nettoyage directement sur le tableau de commande. L'humidité pénétrant dans les circuits électriques peut provoquer un choc électrique ou endommager l'appareil.

Surface de la plaque de cuisson

La surface de la plaque de cuisson en émail vitrifié doit être maintenue propre. Il est conseillé de retirer immédiatement les aliments renversés.



1. Eteignez tous les brûleurs de surface.
2. Patientez jusqu'à ce que toutes les grilles des brûleurs soient refroidies avant de les retirer.
3. Nettoyez la surface de la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux. Si des aliments renversés s'écoulent dans les fentes des composants d'un brûleur, retirez le chapeau et la tête du brûleur puis essuyez les salissures.
4. Lorsque le nettoyage est terminé, réinsérez les composants des brûleurs et repositionnez les grilles des brûleurs.



ATTENTION

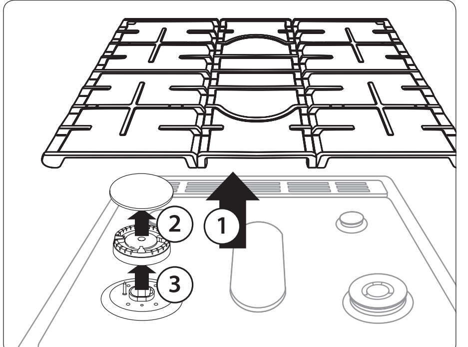
- N'utilisez pas un tampon à récurer métallique ni un nettoyant abrasif susceptible de rayer ou d'endommager la surface émaillée.
- Ne retirez pas la surface de la table de cuisson à des fins de nettoyage. Les conduits de gaz alimentant les coupelles de brûleurs peuvent être endommagés entraînant un incendie ou une défaillance du système.



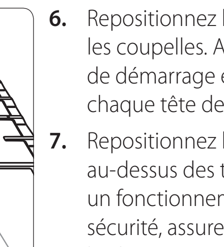


Grilles des brûleurs et composants

Éteignez tous les brûleurs de surface et assurez-vous qu'ils sont tous refroidis.



1. Retirez les grilles des brûleurs.
2. Retirez les chapeaux des brûleurs des têtes de brûleurs.
3. Retirez les têtes de brûleurs des coupelles pour dégager les électrodes de démarrage.
4. Nettoyez toutes les parties amovibles du brûleur à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de tampons à récurer métalliques ni de nettoyants abrasifs.
5. Rincez et séchez complètement tous les composants des brûleurs.



6. Repositionnez les têtes des brûleurs sur les coupelles. Assurez-vous que l'électrode de démarrage est insérée dans l'orifice de chaque tête de brûleur.
7. Repositionnez les chapeaux des brûleurs au-dessus des têtes de brûleurs. Pour garantir un fonctionnement correct et en toute sécurité, assurez-vous que les chapeaux des brûleurs portent à plat au-dessus des têtes de brûleurs.
8. Repositionnez les grilles des brûleurs sur leur emplacement respectif.
9. Allumez chaque brûleur et vérifiez qu'il fonctionne correctement. Après avoir vérifié qu'un brûleur fonctionne normalement, éteignez-le.



Les chapeaux du brûleur de mijotage précis (ArD) et du brûleur à double anneau intérieur (AvD) sont interchangeables.

Dessus	Dessous



ATTENTION

- Les électrodes de démarrage ne sont pas amovibles. Ne tentez pas de les retirer en forçant.
- Assurez-vous que tous les composants des brûleurs (têtes et chapeaux) sont correctement réinstallés. Ils sont stables et reposent à plat lorsqu'ils sont positionnés correctement.





Auto-nettoyage

Le cycle d'auto-nettoyage produit une température très élevée (bien supérieure aux températures de cuisson) afin de brûler complètement les résidus de graisse ou les réduire en poudre ; il vous suffit ensuite de les retirer à l'aide d'un torchon humide.

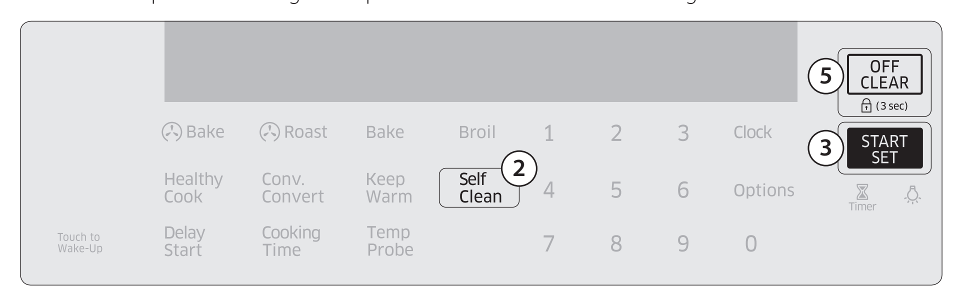


ATTENTION

- Ne laissez jamais de jeunes enfants sans surveillance à proximité du four à gaz durant le cycle d'auto-nettoyage. Les surfaces extérieures du four peuvent devenir très chaudes.
- Certains oiseaux sont très sensibles aux fumées émises par le cycle d'auto-nettoyage du four à gaz. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien aérée, loin du four.
- Ne recouvrez pas le four, les grilles ou le dessous du four avec du papier aluminium. La chaleur serait ainsi mal distribuée, les résultats de cuisson altérés et l'intérieur du four endommagé de façon irréversible. Le papier aluminium peut fondre et rester collé à l'intérieur du four.
- Ne forcez jamais l'ouverture de la porte du four durant le cycle d'auto-nettoyage. Vous risqueriez d'endommager le système de verrouillage automatique de la porte. La porte se verrouille automatiquement lorsque le cycle d'auto-nettoyage commence et reste verrouillée jusqu'à ce que le cycle soit annulé et que la température du four descende en dessous de 392 °F.
- Soyez vigilant lorsque vous ouvrez la porte du four après le cycle d'auto-nettoyage. Le four à gaz reste TRÈS CHAUD et de l'air chaud ainsi que de la vapeur peuvent s'échapper à l'ouverture de la porte.

Pour effectuer le cycle d'auto-nettoyage

Assurez-vous que le verrouillage de la porte est relâché. Retirez toutes les grilles de la cavité du four.



1. Assurez-vous que la porte du four est déverrouillée et correctement fermée.
2. Appuyez sur le bouton **Self Clean (Auto-nettoyage)** et sélectionnez le temps de nettoyage. Voir le tableau ci-dessous.

Une fois	Deux fois	Trois fois
Cycle de 2 heures	Cycle de 3 heures	Cycle de 5 heures

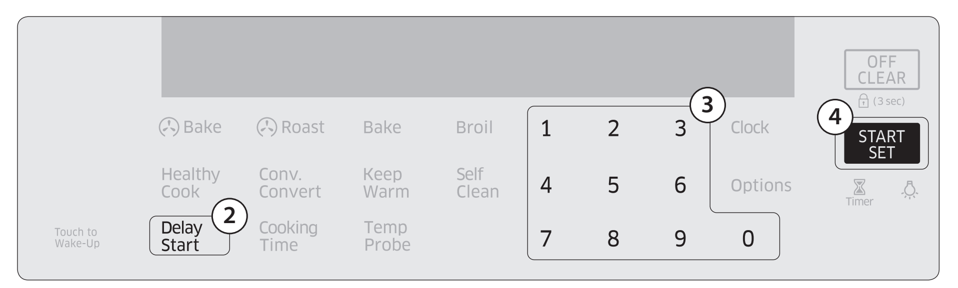
3. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉMARRAGE/RÉGLAGE)**. La porte du four est verrouillée et le four commence à chauffer. Lorsque le cycle est terminé, le signal sonore retentit 6 fois. La porte reste verrouillée et l'icône Lock (Verrouillée) clignote jusqu'à ce que la température du four chute en dessous de 392 °F (200 °C).
4. Lorsque l'icône Lock (Verrouillée) change pour un cadenas ouvert, vous pouvez ouvrir la porte du four. L'icône Lock (Verrouillée) change pour un cadenas ouvert lorsque la température du four chute en dessous de 392 °F (200 °C).
5. Appuyez sur le bouton **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** pour afficher l'heure du jour.

ATTENTION N'utilisez pas les brûleurs de surface alors que le four à gaz effectue un cycle d'auto-nettoyage.





Pour retarder le démarrage du cycle d'auto-nettoyage



1. Répétez les étapes 1 et 2 de la page précédente.
2. Appuyez sur le bouton **Delay Start (Départ différé)**. La porte du four se verrouille.
3. Réglez l'heure à laquelle vous souhaitez que le four démarre l'auto-nettoyage en utilisant le pavé numérique.
4. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉMARRAGE/RÉGLAGE)**. Le four démarre l'auto-nettoyage à l'heure spécifiée.

Pour annuler le cycle d'auto-nettoyage

Vous pourrez arrêter ou interrompre un cycle d'auto-nettoyage si la fumée produite lors de l'opération venait à vous gêner. Pour arrêter le cycle d'auto-nettoyage, appuyez sur le bouton **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**. Le cycle s'arrête, mais la porte reste verrouillée et l'icône Lock (Verrouillée) clignote jusqu'à ce que la température du four chute en dessous de 392 °F (200 °C).




Après l'auto-nettoyage

- La porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température interne du four chute en dessous de 392 °F
- Une fois le four refroidi, essuyez les surfaces du four avec un chiffon pour retirer toutes les cendres résiduelles.
- Les taches tenaces peuvent être retirées à l'aide d'un tampon à récurer métallique. Les dépôts de tartre peuvent être retirés à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre.
- Si vous n'êtes pas satisfait des résultats du nettoyage, répétez le cycle. « HOT » (CHAUD) apparaît sur l'affichage jusqu'à ce que le four soit refroidi. Patientez jusqu'à la disparition du message et démarrez un nouveau cycle.

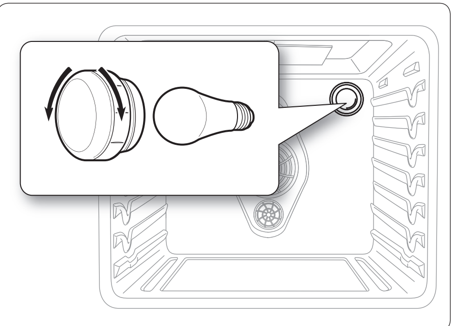
⚠ **ATTENTION** Ne tentez pas d'ouvrir immédiatement la porte du four lorsque le cycle d'auto-nettoyage vient de se terminer. Lorsque la porte se déverrouille, le four est encore très chaud. Des échappements d'air chaud et/ou de vapeur pourraient vous brûler.



Remplacement

Eclairage du four

L'éclairage du four nécessite une ampoule standard de 40 watts. Elle s'allume lorsque vous ouvrez la porte du four.



1. Éteignez le four.
2. Assurez-vous que le four et la lampe sont froids.
3. Ouvrez la porte et retirez le cache en verre en le tournant dans le sens antihoraire.
4. Retirez la lampe du four de sa douille en la tournant dans le sens antihoraire.
5. Insérez une ampoule neuve de 40 watts dans la douille, puis tournez-la dans le sens horaire pour la serrer.
6. Réinsérez le cache en verre, puis tournez-le dans le sens horaire pour le serrer.



ATTENTION Pour éviter un choc électrique, assurez-vous que le four à gaz est éteint et froid avant de procéder au remplacement de son éclairage.







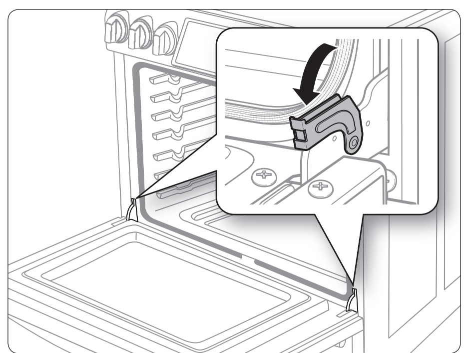
- L'éclairage est désactivé durant le cycle d'auto-nettoyage.
- Retirez les grilles si elles se trouvent au niveau de l'éclairage du four.



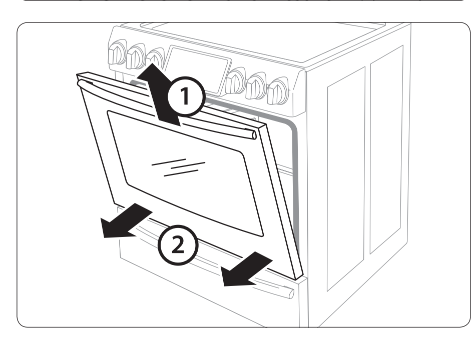
Réinstallation

Porte du four

Pour retirer la porte du four :



1. Éteignez le four.
2. Ouvrez la porte au maximum.
3. Tirez les verrous de la charnière hors du corps du four et abaissez-les vers l'encadrement de porte pour les mettre en position de déverrouillage.



4. Fermez la porte à 5 degrés par rapport à la verticale. Il s'agit de la position de retrait.
5. Tout en maintenant fermement les deux côtés de la porte du four, soulevez-la vers vous jusqu'à ce que les bras de la charnière situés en bas de la porte soient délogés.
6. Placez la porte dans un lieu sûr.



AVERTISSEMENT

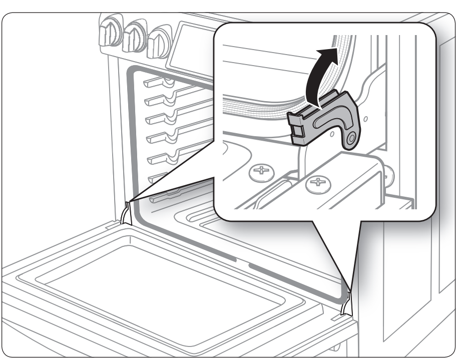
- La porte est très lourde. Soyez prudent lorsque vous retirez et soulevez la porte. Ne soulevez pas la porte par la poignée.
- Soyez prudent lorsque vous déplacez la porte du four. Une manipulation inappropriée peut engendrer des blessures physiques.
- Afin d'éviter un choc électrique, assurez-vous que le four est éteint avant de retirer sa porte.





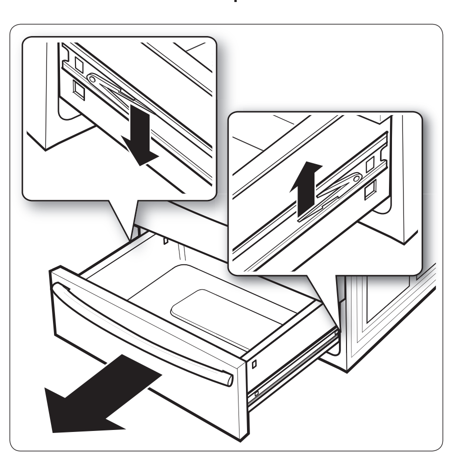


Pour réinstaller la porte

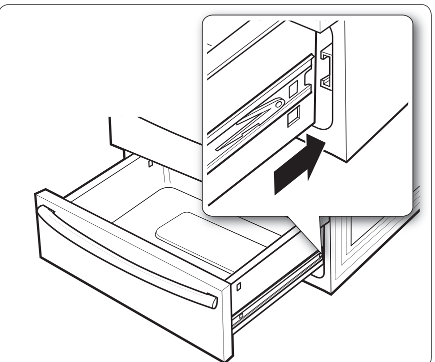
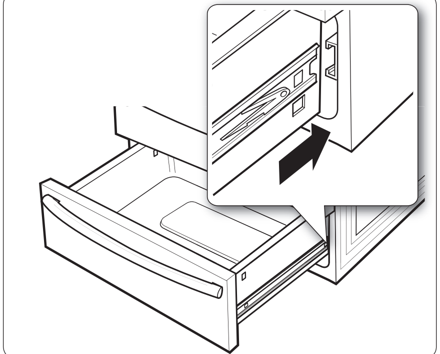


1. Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
2. En maintenant la porte dans le même angle que lors de son retrait (environ 5 degrés par rapport à la verticale), faites glisser les bras de charnière dans les logements de charnière situés en bas de la porte.
3. Ouvrez la porte au maximum. Si vous ne pouvez pas ouvrir la porte complètement, les bras de charnière ne peuvent pas être correctement positionnés dans les logements de charnière
4. Verrouillez les bras de charnière en les poussant vers le haut contre l'encadrement avant du four.
5. Fermez la porte et assurez-vous qu'elle s'ouvre et se ferme normalement.

Tiroir chauffe-plat



1. Faites glisser le tiroir pour l'ouvrir jusqu'à ce qu'il arrive en butée.
2. Repérez les clips de guidage à rouleaux de chaque côté. Saisissez le tiroir à deux mains. Abaissez le clip gauche tout en soulevant le clip droit pour retirer le tiroir.
3. Nettoyez le tiroir dans de l'eau chaude savonneuse en utilisant un chiffon ou une brosse souple. Puis, rincez-le et séchez-le complètement.

4. Placez le tiroir dans les guides à rouleaux de chaque côté, puis fermez les clips.



Dépannage

Si vous rencontrez un problème avec votre four à gaz, consultez tout d'abord le tableau ci-dessous et essayez les suggestions.

Points à contrôler

Sécurité liée au gaz

Problème	Cause possible	Action
Vous sentez une odeur de gaz.	Il y a une fuite de gaz. Le bouton du brûleur de surface n'est pas placé sur la position **OFF** et le brûleur n'est pas allumé.	Evacuez la pièce, l'immeuble ou le quartier de tous les occupants. Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. N'appelez pas de votre ligne fixe. Elle est électrique et pourrait provoquer une étincelle qui risque d'enflammer le gaz. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz. Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.



Brûleur de surface

Problème	Cause possible	Action
Tous les brûleurs ne s'allument pas.	Le cordon d'alimentation n'est pas correctement branché sur la prise murale.	Assurez-vous que la cuisinière est branchée sur une prise en état de marche et correctement mise à la terre.
	Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou le disjoncteur peut être déclenché.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
	Le tuyau d'arrivée de gaz n'est pas correctement branché ou ouvert.	Reportez-vous aux consignes d'installation fournies avec votre cuisinière.
Les brûleurs de surface ne s'allument pas.	Le bouton de commande n'est pas correctement réglé.	Enfoncez et tournez le bouton de commande sur la position LITE (ALLUMER).
	Les chapeaux des brûleurs ne sont pas correctement positionnés. La base des brûleurs n'est pas correctement alignée.	Nettoyez les électrodes. Placez le chapeau de brûleur sur la tête du brûleur. Alignez la base des brûleurs.





Problème	Cause possible	Action
Le brûleur émet un clic pendant le fonctionnement.	Le bouton de commande a été laissé sur la position LITE (ALLUMER).	Lorsque le brûleur s'allume, tournez le bouton de commande sur le réglage souhaité. Si le brûleur continue à émettre un clic, contactez un technicien de maintenance.
Les brûleurs ne brûlent pas de façon homogène.	Les composants et les caches des brûleurs de surface n'ont pas été correctement assemblés et mis à niveau.	Voir page 55.
	Les brûleurs de surface sont sales.	Nettoyez les composants des brûleurs de surface. (Voir page 54.)
Les flammes du brûleur de surface sont très larges ou jaunes.	Un orifice erroné a été assemblé.	Vérifiez la taille de l'orifice du brûleur et contactez votre installateur si vous n'avez pas le bon orifice (GPL au lieu de gaz naturel ou gaz naturel au lieu de GPL).
Les brûleurs de surface s'allument, mais les brûleurs du four ne s'allument pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'icône de verrouillage s'affiche. Maintenez la porte du four ouverte et appuyez sur le bouton **START/SET (DÉMARRAGE/RÉGLAGE)** pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et le symbole de verrouillage disparaît de l'écran.
	Le commutateur pour désactiver le régulateur de pression de gaz se trouve sur la position off (désactivé).	Contactez un technicien de maintenance qualifié.



Four

Problème	Cause possible	Action
La commande du four émet un signal sonore et affiche un code d'erreur.	Il s'agit d'un code d'erreur de fonction. Reportez-vous au tableau « Codes d'erreur » en page 67.	Appuyez sur le bouton **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** et redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez l'alimentation de la cuisinière pendant 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique.
Les flammes du brûleur sont très larges ou jaunes.	Les volets d'air du brûleur du four doivent être réglés.	Contactez un technicien de maintenance qualifié.
	Le tuyau d'arrivée de gaz n'est pas correctement branché ou ouvert.	Reportez-vous aux consignes d'installation fournies avec votre cuisinière.
La température du four est trop chaude ou trop froide.	Le thermostat du four doit être réglé.	Voir page 45.







Problème	Cause possible	Action
Le brûleur du four ne s'éteint pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'icône de verrouillage s'affiche. Maintenez la porte du four ouverte et appuyez sur le bouton **START/SET (DÉMARRAGE/ RÉGLAGE)** pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et le symbole de verrouillage disparaît de l'écran.
	La fonction Sabbath (Shabbat) a été activée.	SAb et l'heure actuelle s'affichent. Toutes les commandes et tous les signaux seront désactivés. Pour seulement éteindre le four, appuyez sur le bouton **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**. Pour annuler la fonction Sabbath (Shabbat) et réactiver les commandes et signaux, appuyez et maintenez **Bake (Cuisson)** et **Touch to Wake-Up (Touche de réveil)** simultanément pendant 3 secondes.
L'éclairage du four (lampe) ne s'allume pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'icône de verrouillage s'affiche. Maintenez la porte du four ouverte et appuyez sur le bouton **START/SET (DÉMARRAGE/ RÉGLAGE)** pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et le symbole de verrouillage disparaît de l'écran.
	La fonction Sabbath (Shabbat) a été activée.	SAb et l'heure actuelle s'affichent. Toutes les commandes et tous les signaux seront désactivés. Pour annuler la fonction Sabbath (Shabbat) et réactiver le commutateur d'éclairage et les autres commandes, appuyez et maintenez les boutons **Bake (Cuisson)** et **Touch to Wake-Up (Touche de réveil)** pendant 3 secondes.
	L'ampoule est desserrée ou grillée.	Voir page 58.
	Le commutateur permettant d'activer l'éclairage du four doit être remplacé.	Contactez un technicien de maintenance qualifié.
Le four émet une fumée excessive durant la cuisson.	Les aliments n'ont pas été correctement préparés avant la cuisson au gril.	Coupez l'excès de graisse et/ou les bords gras susceptibles de se recourber.
	Mauvais positionnement sur la grille supérieure du four.	Reportez-vous au guide de cuisson au gril, page 33.
	Les commandes n'ont pas été correctement réglées.	Voir page 29.
	La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four.	Un nettoyage régulier est nécessaire en cas d'utilisation répétée de la fonction gril.








Problème	Cause possible	Action
Le four ne s'auto-nettoie pas.	Le verrouillage de la porte du four est activé.	L'icône de verrouillage s'affiche. Maintenez la porte du four ouverte et appuyez sur le bouton **START/SET (DÉMARRAGE/ RÉGLAGE)** pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et le symbole de verrouillage disparaît de l'écran.
	Le tiroir chauffe-plat est utilisé.	L'auto-nettoyage ne fonctionne pas si le tiroir chauffe-plat est allumé.
	Le four est trop chaud.	Laissez le four refroidir et réinitialisez les commandes. Le cycle d'auto-nettoyage ne verrouille pas la porte du four si la température du four est trop élevée. La porte doit être verrouillée avant de pouvoir démarrer le cycle d'auto-nettoyage.
	Les commandes de l'auto-nettoyage du four n'ont pas été correctement réglées.	Réinitialisez les commandes de l'auto-nettoyage du four. (Voir page 56.)
Bruit de craquement ou de crépitement.	Ceci est tout à fait normal.	Ce bruit provient du métal lorsqu'il chauffe et qu'il refroidit pendant les fonctions de cuisson et de nettoyage.
Fumée excessive durant un cycle d'auto-nettoyage.	Le four a été nettoyé pour la première fois.	Ceci est tout à fait normal. Lors du premier nettoyage du four, la fumée dégagée sera plus importante. Essuyez toutes les éclaboussures importantes avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage. Si la fumée persiste, appuyez sur le bouton **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**. Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Une fois le four refroidi et déverrouillé, essuyez le plus gros de la saleté et programmez un nouvel auto-nettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'auto-nettoyage.	Ceci est tout à fait normal.	La porte du four reste verrouillée tant que la température du four ne descendra pas en dessous de 392 °F.






Problème	Cause possible	Action
Le four est toujours sale après un cycle d'auto-nettoyage.	Une couche fine de poussière ou de cendre est normale.	Elle peut être essuyée à l'aide d'un chiffon humide. Réglez le cycle d'auto-nettoyage pour une durée plus longue. Le cycle n'était pas assez long pour brûler toutes les saletés accumulées. Pour des fours extrêmement sales, il est nécessaire de nettoyer à la main les éclaboussures importantes avant de démarrer un cycle d'auto-nettoyage. Plusieurs cycles d'auto-nettoyage peuvent s'avérer nécessaire afin de complètement nettoyer le four.
De la vapeur ou de la fumée s'échappent en dessous du tableau de commande.	Ceci est tout à fait normal.	La ventilation du four se trouve ici. Lorsque vous utilisez des fonctions de convection ou vous faites cuire ou rôtir plusieurs aliments en même temps, plus de vapeur s'échappe.
Odeur de brûlé ou d'huile provenant de la ventilation.	Ceci est normal pour un four neuf et l'odeur disparaîtra dans les 30 minutes après le démarrage du premier cycle de cuisson.	Pour accélérer la disparition de ce phénomène, programmez un cycle d'auto-nettoyage d'une durée minimale de 3 heures. (Voir page 56.)
Odeur forte.	Cette odeur est provisoire.	Il est normal de constater une odeur provenant de l'isolation de la cavité du four lors des premières utilisations de votre four.
Vous avez des difficultés à faire glisser les grilles du four.		À l'aide de papier absorbant imbibé d'huile végétale, essuyez les bords des grilles du four. Les grilles ternissent et glissent plus difficilement si vous les laissez dans le four durant un cycle d'auto-nettoyage.
Bruit au niveau du ventilateur.	Ceci est tout à fait normal.	Le ventilateur de convection se poursuit jusqu'à ce que la fonction s'arrête ou la porte est ouverte.
Le ventilateur de convection ne fonctionne pas.		Le ventilateur s'allume automatiquement lorsque le four atteint la température de préchauffe.






Tiroir chauffe-plat

Problème	Cause possible	Action
Le tiroir chauffe-plat ne fonctionne pas.	Les commandes n'ont pas été correctement réglées.	Réinitialisez les commandes comme décrit en page 50.
	La fonction d'auto-nettoyage ou Sabbath (Shabbat) est en cours d'utilisation.	Le tiroir chauffe-plat ne fonctionne pas pendant l'exécution de l'une de ces fonctions. Essayez ultérieurement lorsque ces fonctions seront terminées ou annulées.
	Les commandes du four ont été verrouillées.	Déverrouillez les commandes et essayez de nouveau.
	Un fusible a grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible grillé ou réenclenchez le disjoncteur.
Condensation excessive dans le tiroir chauffe-plat.	La température réglée est trop importante.	Voir page 50.
	Les aliments à maintenir au chaud ne sont pas couverts d'un couvercle ou de papier aluminium.	Couvrez les aliments d'un couvercle ou de papier aluminium.
	Vous essayez de chauffer des liquides.	Du liquide ne devrait pas être réchauffé dans le tiroir. Retirez les liquides.
Le tiroir chauffe-plat ou le tiroir de rangement ne glisse pas correctement ou se bloque.	Le tiroir n'est pas correctement aligné avec les rails du plateau tournant à extension complète ou avec ses guides en nylon.	Retirez et remplacez le tiroir. (Voir page 60.)
	Le contenu dans le tiroir est trop lourd.	Réduisez le poids et/ou redistribuez le contenu dans le tiroir.



Autres

Problème	Cause possible	Action
L'appareil n'est pas de niveau.	La cuisinière n'a pas été installée correctement. Le(s) pied(s) de mise à niveau est/sont endommagé(s) ou inégaux.	Assurez-vous que le sol est plan, solide et stable. Si le sol est affaissé ou incliné, contactez un charpentier. Vérifiez et mettez la cuisinière de niveau. (Reportez-vous aux consignes d'installation.)
	Les placards de la cuisine ne sont pas correctement alignés et donnent l'impression que la cuisinière n'est pas de niveau.	Assurez-vous que les éléments de cuisine sont droits et que l'espace est suffisant pour l'installation.
L'affichage s'atténue.	L'interrupteur différentiel (GFI ou GFCI) s'est déclenché et doit être réinitialisé. Votre commande numérique est endommagée.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.



Problème	Cause possible	Action
Les aliments ne cuisent pas ou ne sont pas rôtis correctement au four.	Un mode de cuisson erroné a été sélectionné.	Voir page 27.
	Les grilles du four n'ont pas été positionnées correctement pour les aliments à cuire.	Voir page 34.
	Un récipient inadapté ou de taille inappropriée est utilisé.	Voir page 21.
	Le thermostat du four doit être réglé.	Voir page 45.
	Il y a du papier aluminium sur les grilles et/ou au fond du four.	Retirez le papier aluminium.
	L'horloge ou les minuteries n'ont pas été correctement réglées.	Voir pages 18 et 19.
Les aliments ne grillent pas correctement au four.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Voir page 29.
	La porte du four n'a pas été fermée pendant la cuisson au gril.	Voir page 27.
	La grille n'a pas été positionnée correctement.	Reportez-vous au guide de cuisson au gril, page 34.





Codes d'erreur

Code	Signification	Solution
SE	Touche court-circuitée.	Appuyez sur le bouton **OFF/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** et redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez l'alimentation de la cuisinière pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez un centre de services Samsung.
E-21	Capteur du four coupé	
E-22	Capteur du four court-circuité	
E-24	Surchauffe du four	
E-0E	Erreur de verrouillage de la porte	





Garantie

VEUILLEZ NE PAS JETER.

CUISINIÈRE À GAZ SAMSUNG

GARANTIE LIMITÉE À L'ACHETEUR INITIAL

Ce produit de la marque SAMSUNG, fourni, distribué par SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA ou CANADA INC. (SAMSUNG), livré en état neuf dans son carton d'origine et acheté par le consommateur et acquéreur d'origine, s'accompagne d'une garantie de SAMSUNG contre tout vice de fabrication au niveau des pièces et de la main d'œuvre pendant une période limitée de :

Un (1) an (pièces et main d'œuvre)

Cette garantie limitée prend effet le jour de l'achat initial et elle est uniquement valable pour les produits achetés et utilisés aux États-Unis ou au Canada. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acheteur doit contacter SAMSUNG afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Le service de garantie ne peut être effectué que par un centre de service SAMSUNG agréé, et tout autre service non autorisé annule cette garantie. Lors de la remise d'un produit défectueux à SAMSUNG ou à un centre de service SAMSUNG agréé, l'acquéreur est tenu de présenter le coupon d'achat d'origine à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat. Samsung vous assure un service à domicile pendant la période de garantie sans frais supplémentaires en fonction des disponibilités à l'intérieur des États contigus des États-Unis ou sur le territoire du Canada. Le service à domicile n'est pas disponible pour toutes les zones. Pour en bénéficier, vous devez veiller à ce que le produit soit accessible pour l'agent de maintenance. En cas d'indisponibilité de ce service, Samsung pourra choisir le moyen de transport adéquat pour acheminer ou renvoyer l'appareil vers et depuis un centre de service agréé.




La société SAMSUNG prendra en charge, à sa convenance, la réparation ou le remplacement du produit à ses frais tel que stipulé dans les présentes conditions et procédera au remplacement ou au changement des pièces ou des produits si ces derniers s'avèrent défectueux dans la limite de la période de garantie mentionnée précédemment. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et doit lui être restitué. Les pièces et produits de rechange sont protégés pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée.

La présente garantie limitée ne peut s'étendre aux cas d'alimentation ou de tension électrique incorrectes, d'ampoules inappropriées, d'installations électriques défectueuses, aux cas de demandes d'assistance pour information ou de résolutions d'erreurs d'installation. En outre, elle ne prend pas en charge l'endommagement de la table de cuisson qui résulterait de l'utilisation de produits et de tampons nettoyants non recommandés, l'endommagement de la table de cuisson provoqué par des éclaboussures durcies de sucre ou de plastique fondu qui n'auraient pas été nettoyées selon les instructions fournies dans le manuel d'entretien et d'utilisation. SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.



À L'EXCEPTION DE CELLES EXPOSÉES PAR LA PRÉSENTE, IL N'EXISTE AUCUNE AUTRE GARANTIE SUR CE PRODUIT, QU'ELLE SOIT EXPRESSE OU IMPLICITE, ET SAMSUNG REJETTE TOUTE AUTRE GARANTIE Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE RELATIVE À LA QUALITÉ MARCHANDE, À L'ABSENCE DE CONTREFAÇON OU À L'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER. SAMSUNG NE SERA TENU D'HONORER AUCUNE AUTRE GARANTIE DONNÉE PAR UNE PERSONNE, UNE FIRME OU UNE SOCIÉTÉ QUELCONQUE EN REGARD DE CE PRODUIT. SAMSUNG N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE DE REVENU, DE MANQUE À GAGNER, D'INCAPACITÉ À RÉALISER DES ÉCONOMIES OU TOUT AUTRE AVANTAGE FINANCIER, OU EN CAS DE DOMMAGES EN GÉNÉRAL, INDIRECTS, SPÉCIAUX, ACCIDENTELS OU INDUITS RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITÉ À UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LÉGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA PLAINTE, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVERTIE DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES. TOUT TYPE DE COMPENSATION EXIGÉE AUPRÈS DE SAMSUNG NE SAURA EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR SAMSUNG ET À L'ORIGINE DES DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS LIMITATION AUX DISPOSITIONS PRÉCÉDENTES, L'ACHETEUR ASSUME TOUS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS EN CAS DE PERTE, DE DOMMAGES OU DE BLESSURES ÉVENTUELLES LIÉS À L'ACHETEUR ET À LA PROPRIÉTÉ DE L'ACHETEUR OU À AUTRUI ET À SES PROPRIÉTÉS DÉCOULANT DE L'USAGE, DE L'USAGE ABUSIF OU DE L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT. CETTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DU PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Certains États ou provinces n'autorisent pas de limitations quant à la durée des garanties implicites ni l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects ; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques. Vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un Etat à l'autre et d'une province à l'autre.

Pour bénéficier d'un service d'assistance couvert par votre garantie, contactez SAMSUNG à l'adresse suivante :

Samsung Electronics America, Inc.
85 Challenger Road Ridgefield Park, NJ 07660
1-800-SAMSUNG (726-7864) et www.samsung.com/us/support

Samsung Electronics Canada Inc.
2050 Derry Road West, Mississauga, Ontario L5N 0B9 Canada
1-800-SAMSUNG (726-7864) et www.samsung.com/ca/support (Anglais)
www.samsung.com/ca_fr/support (Français)

Enregistrement

Veuillez enregistrer votre produit sur www.samsung.com/register.

Questions

Pour les questions sur les fonctions, le fonctionnement/la performance, les pièces, les accessoires, ou le service, appelez le 1-800-726-7864, ou consultez le site internet www.samsung.com/us/support, www.samsung.com/ca/support (Anglais), www.samsung.com/ca_fr/support (Français).

N° de modèle ____________________ N° de série ____________________

Veuillez joindre votre facture (ou une copie) à ce manuel. Vous pouvez en avoir besoin, ainsi que du numéro de modèle et de série, si vous devez appeler l'assistance.



Notes






Notes








Veuillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ca/support (English) www.samsung.com/ca_fr/support (French)
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/us/support
U.S.A Mobile Phones	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/us/support

DG68-00566A-01



